

BEVOROSSO



| | |
|------------------------------|---|
| HERKUNFTSBEZEICHNUNG | DOC Maremma Toscana |
| REGION / LAND | Toscana / Italien |
| HERKUNFT | Valpiana, Massa Marittima (Maremma) |
| TRAUBENSORTE | Merlot (100%) |
| HÖHE | 140/160 m ü. M. / 378 m ü. M. |
| VINTAGE | 2022 |
| VINIFIKATION / AUSBAU | Gärung bei kontrollierter Temperatur (unter 25°C). Abgezogen (abgestochen) eine Woche nach Abschluss der alkoholischen Gärung. |
| REIFUNG | Reifung in Barriques aus französischer Eiche zweiter und dritter Belegung für 6 Monate. |
| INHALT | 0,750 Lt. |
| VERPACKUNG | 6er und 3er Kartons. |
| WEINBAU / ERNTE | Das Jahr 2022 verlief sowohl im Winter als auch im Frühling regulär; wie schon seit einigen Jahren waren die Regenereignisse rar und nie bedeutend. Die Reben haben bis Ende Juli gut widerstanden, als der Regen das Wasser-Gleichgewicht im Boden wiederherstellte. Die Produktion lag unter dem Durchschnitt, während die Qualität dank gradueller Reifung, gefördert durch Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die Erwartungen deutlich übertroffen hat. |
| ALKOHOLGEHALT | 13,5% Vol. |
| FARBE | Intensives rubinrot mit violetten Reflexen. |
| AROMA | FrISCHE Noten mit sortentypischen Anklängen von Waldbeeren. |
| CHARAKTER | Weicher und frischer Charakter, harmonisch und gut ausbalanciert mit einem langen Abgang. |
| REZENSIONEN | 92/100 pts. James Suckling – jamesosuckling.com |