



PODERE L'AJA

Querciarossa IGT toscano 2010



Rotwein

Mischung: Sangiovese 85%, Merlot 10%, Canaiolo und Colorino 5%

Alcohol: 13°

Trocknenextrakt: 24,8 g/L

Zucker: 1,50 g/L

Zusammensetzung des Bodens „ Galestro“ ist ein kalkhaltiger und brüchiger Stein, so entstehen weiche, warme und durchlässige Böden, wo die Traube die Top-Qualität erreichen kann.

Das Alter der Weinberge ist variabl. Die Dichte ist ca 3000 Pflanzen pro Hektar, die verschiedene Weinberge der Firma liegen auf einer durchschnittlichen Höhe von 550 Meter, somit gehören sie zu den höchsten Zonen des Gebiets von Chianti Classico.

Vinifikation: Die Trauben werden handgesammelt und es werden nur die besten ausgewählt. Es folgt das Abbeeren und das sanfte Pressen. Die erste Gärung kommt in Stahltanks bei kontrollierten Temperaturen mit häufigem Umpumpen und Keltern und schliesslich die Mazeration auf den Schalen, die 15-20 Tage dauert.

Altern: Der Wein liegt in Zementfässern für mindestens 15 Monate.

Danach folgt eine weitere Verfeinerung in der Flasche, die einige Monate dauert.

Farbe: lebhaftes Rubinrot

Duft : intensiv, mit Noten von den Meer, Kirschen und roten Früchten.

Geschmack: Wein trocken warm und weich mit vollem und beharrlichem Geschmack

Kombinationen: typische Gerichte der toskanischen Tradition, Gegrilltes von rotem Fleisch und mittelreifem Käse.

Zusätzliche Hinweise: Der Wein ist geeignet zum Altern.

