



Collezione Sant'Evasio

Tramonto - D.O.C. MONFERRATO ROSSO

Weintrauben 100% Cabernet Sauvignon unserer Erzeugung.

WEINLESEZEIT

Nach dem Aushauen der Weintrauben in Juli, findet die Weinlese vom 5. bis zum 15. Oktober, je nach dem Traubenreifen, statt.

WEINERZEUGUNG UND LAGERUNG

Ausgewählte Weintrauben werden ohne Traubenkamm gepresst und in Stahlwannen zur Gärung angebracht. Nach dem Abziehen des Mostes, findet die Apfel-Milchsäuregärung statt. Im Winter, wegen der niedrigen Temperatur, findet dann die naturelle Stabilisierung des Weins statt.

Die Veredelung des Wein wird durch der Umfüllung des Weins in Fässer von 225 Liter, aus Heichenholz, wo der Wein ein Jahre lang bleibt.

Die Flascheneinfüllung findet im Sommer des 2. Jahres statt. Danach wird der Wein noch 6 Monate lang im Keller ablagern gelassen.



ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Rubinrot mit Granatabtönungen.

Wohlgeruch: satt, angenehm, typisch der Traube.

Geschmack: körperlich, zart, sanft und mit einem Stich in Gras.

VERZEHHRBAR

Die Flasche eine Stunde bevor den Wein zu verzehren, entkorken und den Wein möglichst in Decanter umfüllen. In großen Gläsern der Type "balloon" reichen.

Temperatur: 18° - 20°

Dieser Wein passt zu Rotfleisch, Schmorbraten, Wildfleisch, starken Lagerkäsen und Polenta.

ANMERKUNG

Der Name "Tramonto" (Sonnenuntergang) kommt von der Erinnerung des Sonnenunterganges an einem speziellen Sommertag.



Rotwein