

Milleottantatre

IGT TOSCANA ROSSO



Zur Wende des Hoch- und Niedermittelalters wurde der Wein für die heilige Messe nicht nur vom amtierenden Priester, sondern auch von den Gläubigen getrunken. Um die Feier der Messe in Usigliano zu ermöglichen, ordnete der Bischof von Lucca an, dass die Reben nach 1078 im Hof des Lehens von Usigliano gepflanzt werden sollten. Das Jahr 1083 war vermutlich das Jahr, in dem Usiglian del Vescovo dank der Weinproduktion unabhängig wurde. Um dieses Streben nach Unabhängigkeit mit größtem Respekt vor dem Geist der damaligen Zeit zu würdigen, haben wir das Datum 1083 gewählt, um unserem Wein seinen Namen zu geben und die emotionale Verbindung mit unserem Wunsch zu unterstreichen, einem so alten wie einzigartigen Land zu huldigen.

WEINSORTE: Petit Verdot

BODEN: sandig (90%) mit Spuren von Lehm (5%), Schluff (0-5%) und Fossilien, trocken, helle Farbe

PFLANZENDICHTE: 5.000 Pflanzen pro Hektar

ZUCHTSYSTEM: Sporenkordon, 80 cm über dem Boden gezüchtet

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand geerntet, in 200-kg-Körbe gelegt und in den Weinkeller transportiert, wo sie abgebeert und auf einem Rüttelband ausgewählt und dann gepresst werden. Die alkoholische Gärung findet in Behältern mit Kegelstumpf aus Eichenholz statt, mit einer Mazeration von 15-20 Tagen je nach Jahrgang und häufigem Umpumpen. Die malolaktische Gärung findet in Zementtanks statt. Die Verfeinerung erfolgt für 24 Monate in neuen Tonneaux, gefolgt von einer abschließenden Reifung von 18 Monaten in der Flasche.

GESCHMACKSNOTEN

Dunkle rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase intensiv reichhaltig, balsamisch und komplex, mit Aromen von Brombeere und Heidelbeere. Die zugrunde liegenden Noten von Kaffee, Schokolade und Gewürzen sind das Ergebnis eines langen Prozesses der Verfeinerung. Am Gaumen zunächst warm und umhüllend, mit einer soliden Tanninstruktur und einem langen und angenehmen fruchtigen Abgang.

SERVIERVORSCHLÄGE

Hervorragend zu Hartkäse, Wildsauces, gedünstetem rotem Fleisch, gebratenem Wild und Wildschwein-Gulasch. Seine Komplexität und Einzigartigkeit machen ihn als "Meditationswein" außergewöhnlich.