

MilleEottantatre

IGT COSTA TOSCANA ROSSO

PETIT VERDOT



1083 soll das Jahr gewesen sein, in dem die Weinproduktion Usiglian del Vescovo für den Altarwein freigab. Um an dieses Streben zu erinnern, haben wir unseren Wein nach diesem Datum, 1083, benannt und damit emotional mit unserem Wunsch verbunden, ein ebenso altes wie einzigartiges Gebiet zu huldigen.

WEINBEREITUNG

Die handgelesenen Trauben werden in den Weinkeller transportiert, wo sie entrappt, durch einen vibrierenden Sortierteppich selektiert und schließlich gepresst werden. Es folgt die alkoholische Gärung, die in konischen Eichenfässern stattfindet, bei der die Mazeration je nach Jahrgang 15-20 Tage dauert. Der Wein wird bis zur vollständigen Reifung in Tonnagen und Flaschen ausgebaut.

GESCHMACKSNOTEN

Tiefe Farbe mit violetten Reflexen.

In der Nase ist er sehr intensiv, balsamisch und komplex, mit Anklängen von Brombeere und Heidelbeere. Die lange Reifung bestimmt die tertiären Noten von Kaffee, Schokolade und Gewürzen. Am Gaumen ist er warm und einhüllend mit einer imposanten Tanninstruktur.

Sehr anhaltender Abgang mit angenehmer Fruchtigkeit.

SERVIERVORSCHLÄGE

Hervorragend zu Hartkäse, Wildsoßen, geschmortem rotem Fleisch, gebratenem Wild, Wildschweinbraten. Seine Komplexität und Einzigartigkeit machen ihn zudem zum ausgezeichneten, "meditationswein".