

TENUTA MONTE ZUNTA CRU
Denominazione Di Origine Controllata

Produktionszone: Monte Zunta in S. Angelo d'Ischia, dem südlichsten Punkt der Insel

Rebsorte: Piediroso & Cabernet Sauvignon

Bodenart: Vulkanböden reich an Phosphor und Potassium

Richtung: Süden

Höhe: 450m slm

Erziehungsform: Guyot

Lese: Handlese, Mitte Oktober, Selektion der Trauben im Weinberg und Transport in 20kg schweren Lesekisten

Weinart: Rotwein

Jahrgang: 2020\2021

Weinbereitung und Ausbau: Entrappung, sanftes Quetschen der Trauben, worauf die Maischegärung mit Reinzuchthefen in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur (15°C) erfolgt. Während der Gärung mit den Schalen erfolgt häufiges Umpumpen, um die Übertragung von Aromen, Tanninen und Struktur von den Schalen auf den Most zu begünstigen. Die malolaktische Gärung und Reifung erfolgt in Barrique (225 Liter Fass) aus französischer Eiche (18 Monate). Der Einsatz von Sulfiten ist minimal und bis zur Abfüllung reguliert.

Farbe: Intensives Rubinrot

Geruchsnoten: fruchtig, würzig, **rote Früchte**, in Alkohol eingelegte Kirschen, Amarenakirsche, Blaubeere, Pflaume **Gewürze** Pfeffer, Kakao, Lakritz

Geschmacksnoten: trocken, warm, weich, intensiv, strukturiert, vollmundig

Serviertemperatur: 14-16°C

Beispiele Speisenbegleitung: gereifte Käsesorten, Rinderschmorbraten, Rotwildgerichte, gegrilltes Rind- oder Lammfleisch

Produzierte Flaschen: 2.000