



## CARTESIANO ROSSO



Harmonisch, elegant, umhüllend. Im Bordeaux-Verschnitt (Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon mit einem Anteil von 10% Nero d'Avola) entsteht eine Cuvée, die mit der unglaublichen Ausgewogenheit von Aromen und Texturen überzeugt und den Gaumen mit delikater Raffinesse bezaubert. Die von Hand gelesenen Trauben werden entrappt und die Beeren in Rot mit traditionellem Untermischen des Tresterhutes vinifiziert, um maximale Extraktion aus den Kernen und Schalen zu erzielen. Es folgt eine 12- oder 14monatige sorgfältige *élevage* in französischen Barriques zweiter und dritter Nutzung, die den Wein rund macht und ihm Struktur verleiht. Cartesiano zeichnet sich durch ein Bouquet auf der Basis eleganter Aromen von Unterholz, Sauerkirsche und Gewürz aus. Ein ikonischer und verführerischer Rotwein, ein einzigartiger und unnachahmlicher Genuss.

**DENOMINATION:** IGT Terre Siciliane

### SENSORISCHE ANALYSE



**FARBE:** Intensives undurchdringliches Granatrot



**DUFT:** An der Nase prägnante Noten von Waldbeeren und Kirsche verbunden mit eleganten Impressionen von Gewürz, Vanille und Kakao



**GESCHMACK:** Harmonisch und umhüllend. Opulente und unfassbar samtige Tannine. Der Wein ist in richtigem Maße schmackhaft, mit fast endlosem Finale und reich an Gewürz- und Fruchtaromen

### SO GENIESSEN SIE DEN WEIN

**PASSENDE GERICHTE:** Gut zu gegrilltem rotem Fleisch, Perlhuhn und reifem Käse

**EMPFOHLENES GLAS:** Kelchgläser für roten Bordeaux

**SERVIERTEMPERATUR:** 16 °C

### HANDELSINFORMATIONEN

**VERTRIEBSWEG:** Ho.re.ca.

**JAHRESPRODUKTION:** 6.000 Flaschen (75 cl) - 100 Flaschen (150 cl)

**FORMATE:** 75 cl - 150 cl

**VERPACKUNGSEINHEIT:** Karton mit sechs Flaschen

### INFORMATIONEN ZUM ANBAU

**ART DER LAGE:** Hanglage

**REBSORTEN:** 40% Cabernet Sauvignon – 10% Cabernet Franc – 30% Merlot – 20% Nero d'Avola

**ANBAUGEBIET:** Westsizilien

**QUOTE:** 250 / 300 m

**BODENBESCHAFFENHEIT:** Kalkhaltige Tonböden

**AUSRICHTUNG:** Süd – Südwest

**REBSCHNITT:** Kordon mit Zapfenschnitt

**STÖCKE/HA:** 4.000/4.500

**PRODUKTION/HA:** 5,5 – 6 to/ha

**LESEZEIT:** Erste Septemberdekade

**ART DER LESE:** von Hand

### ÖNOLOGISCHE DATEN

**ALKOHOLGEHALT:** 14% vol

**SULFITE:** 65 mg/L

**VINIFIKATION IN ROT:** Traditionelles Untermischen der Schalen, Mazeration bei kontrollierter Temperatur. 12 bis 14 Monate sorgfältige *élevage* in französischen Barriques zweiter und dritter Nutzung. Kaltabfüllung in Flaschen.

**VERFEINERUNG IN DER FLASCHE:** 1 Jahr

**LAGERFÄHIGKEIT:** über 10 Jahre