SASSI NERI CONERO DOCG RISERVA LE TERRAZZE 75CL

Rosso Conero DOCG Riserva, Le Terrazze, Marche, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2019
Notizen	Kräftiges Rubinrot im Glas kündigt viel Komplexität an; im Gaumen intensive Aromen reifer Pflaumen auf einem sicheren Vanillefundament, dunkle Noten von Leder und Kakao schwingen ebenfalls mit. Ein Wein mit Rasse und Charakter.
Vinifikation	Die Gärung der perfekt gereiften und selektionierten Trauben findet in Stahltanks statt. Dauer der Mazeration: 8-9 Tage. Nach Abschluss der malolaktischen Gärung reift der Wein für 18-24 Monate in kleinen französischen Eichenfässern.
Traubensorten	100% Montepulciano
Alkohol	13.5 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 5 Jahr(e) ab 2024

LE TERRAZZE
Die Fattoria Le Terrazze ist seit mehr als einem Jahrhundert im Besitz der Familie Terni. Sie breitet sich auf 150 ha auf den Hügeln von Numana aus, wenige 100 Meter vom Meer entfernt. Das Mikroklima von Numana wird durch zwei Elemente charakterisiert: Die Nähe des Meeres, die extreme Kälte im Winter und Hitze im Sommer, und der Berg Conero, der sich direkt von der Küste aus dem Meer erhebt und eine Höhe von 572 Meter erreicht. Hier werden die kalten balkanischen Winde abgefangen. Diese Erhöhung, auf einem Gebiet, das auf 500 km nur flaches Land bietet, ist wirklich sehr ungewöhnlich, genauso wie die Zusammensetzung der Erde im Vergleich zur restlichen adriatischen Küste. Sie besteht zu 50% aus Ton- und Kalkkarbonat. Die Weine von Le Terrazze werden nur aus eigenen Trauben hergestellt und komplett in den eigenen Kellereien produziert. Nur so kann dem Kunden eine absolute Garantie für Herkunft und Originalität gegeben werden.

http://www.fattorialeterrazze.it