

BISSONI GIRAPOGGIO
Romagna DOC Sangiovese Superiore

Anbaugebiet: Bertinoro, Hügellandschaft auf 150–200 m ü. d. M. mit lehmig-sandigen Böden

Rebsorte: Sangiovese (100%)

Lesezeitpunkt: Ende September

Durchschnittlicher Hektarertrag: 6000 kg Trauben

Erziehungsform: Kordonerziehung

Stockdichte: 3300 und 5000 Stück/ha

Pflanzjahr: 1994 und 2003

Vinifikation: Nach dem Abbeeren und Pressen alkoholische Gärung durch autochthone Hefen im Inox-Tank bei kontrollierter Temperatur. Durchschnittliche Mazerationszeit 7–9 Tage. Malolaktische Gärung im Stahltank und Ausbau auf der eigenen Hefe. Ausbau im Stahltank und zu einem kleinen Teil im Holz.

Lagerfähigkeit: 6–10 Jahre

Organoleptische Eigenschaften: Intensivrot, strukturiert, mit Noten von frischem Obst, Kirsche, Pflaume, roten Beeren, Balsamico und leichten Gewürznoten. Am Gaumen frisch, reich, angenehm und elegant, langanhaltend.

Bemerkungen und Speisenvorschläge: Dieser reiche, strukturierte und durchaus lagerfähige Wein eignet sich gut zu Pastagerichten und Grillfleisch und passt mit seinen frischen Aromen und seiner Struktur auch vorzüglich zu Fisch wie z. B. Hering, Sardellen und Sardinen.

Empfohlene Serviertemperatur: 16–18° C