

BISSONI RISERVA

Romagna DOC Sangiovese Superiore Riserva

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

Rebsorte: Sangiovese (100%)

Lesezeitpunkt: Ende September / Anfang Oktober

Durchschnittlicher Hektarertrag: 5000 kg Trauben

Erziehungsform: Kordonerziehung

Stockdichte: 3300 Stück/ha

Pflanzjahr: 1991

Vinifikation: Nach dem Abbeeren und Pressen alkoholische Gärung durch autochthone Hefen bei kontrollierter Temperatur. Durchschnittliche Mazerationszeit 14–21 Tage. Malolaktische Gärung im Stahltank, danach Ausbau von 16–18 Monaten im französischen Eichenbarrique in Erst- und Zweitbelegung und mindestens 12 Monate auf der Flasche.

Lagerfähigkeit: Mehr als 20 Jahre

Organoleptische Eigenschaften: Intensives, zu Orangerot tendierendes Granatrot. Strukturierter Wein mit Noten von reifem Obst, in Alkohol eingelegten Kirschen, Pflaumen, roten Beeren, Balsamico, Tabak und Gewürzen, elegant und langanhaltend.

Anmerkungen und Speisempfehlungen: Dieser reiche und strukturierte Wein eignet sich auch für eine lange Reifung und passt besonders gut zu Grillspezialitäten aus rotem Fleisch, Wild, anspruchsvollen Gerichten aus rotem und weißem Fleisch und reifem Käse.

Empfohlene Serviertemperatur: 16–18° C