

LA SABBIONA



DELIRIO

Weinsorte: Rot

Traubensorte: 100% Syrah

Klassifizierung: I.G.T. Ravenna (IGT = (Abkürzung für "Indicazione geografica tipica", d.h. ein Landwein mit kontrollierter Ursprungs-Bezeichnung))

Durchschnittsertrag: 70 dz/ha

Höhenlage: 100 m

Anbauform: Guyot

Dichte pro Hektar: 3300 Pflanzen

Ernte: Anfang September

Weinherstellung: Weinherstellung: Einmaischen und Kelterung, ungefähr 15 Tage Mazeration auf den Schalen mit häufigen Wiederaufgüssen; nach dem Abstich, Verfeinerung auf den Bodensatz mit botonage und statische Mostdekantierung 2 oder 3 Monaten lang in Stahltanks und GFK-Tanks. Achtmonatiger Ausbau in Barriques aus französischem Eichenholz (Zweit- und Drittbelegung).

Gärungsdauer: 10 Tage

Abfüllzeit: November, Dezember

Alkoholgehalt: 14% vol.

Farbe: intensiv rubinrot und mit guter Farbintensität dank dem Anteil von Syrah.

Nase: Anhaltend, mit den für Syrah charakteristischen Noten und würzigen Aromen. Durch den kurzen Barrique-Ausbau leichte Noten von geröstetem Holz.

Gaumen: trocken, mit einem guten Tanningehalt und vollmundig. Die Aromen von schwarzem Pfeffer stammen von der Syrah-Traube.

Ideale Serviertemperatur: 18-20°C

Empfiehlt sich zu: zu rotem Fleisch, zum Haarwild, Wurstwaren und reifem Käse.

