

LA SABBIONA



LAURA

Weinsorte: Roter Passito

Traubensorte: Centesimino

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

Durchschnittsertrag: 70 dz/ha

Höhenlage: 60 m

Anbauform: Guyot

Dichte pro Hektar: 3400 Pflanzen

Ernte: 25- 30 September

Trocken der Trauben: in Kisten in einem gelüfteten Raum während 50-60 Tagen

Weinherstellung: Einmischen und Kelterung und leichte Pressung der Trauben, statische Mostdekantierung, Gärung und statische Verfeinerung in Barriques wähen 11-12 Monaten

Gärungsdauer: sehr langsam über mehrere Monate

Abfüllzeit: Dezember - Januar

Alkoholgehalt: 14% vol.

Farbe: intensives Rubinrot mit purpurroten Nuancen

Nase: intensiv und vielschichtig, mit fruchtigem Duft nach Kirsche, Sauerkirsche und eingemachten Pflaumen; mit Noten von Früchten, die an Alpenveilchen, Veilchen und Rosenblätter erinnern. Am Ende duftet nach süßen Gewürze, Vanille und Nelken

Gaumen: süß, warm, weich .Würzig und frisch mit gutem und elegantem Tanningehalt. Intensiver und lang anhaltender Geschmack.

Ideale Serviertemperatur: 16-18°C

Serviervorschlag: Am Gaumen ein sehr feiner und eleganter Wein. Empfiehlt sich zu Schokolade und Sachertorte

