

BEVOROSSO



HERKUNFTSBEZEICHNUNG	DOC Maremma Toscana
REGION / LAND	Toscana / Italien
HERKUNFT	Valpiana, Massa Marittima (Maremma)
TRAUBENSORTE	Merlot (100%)
HÖHE	140/160 m ü. M. / 378 m ü. M.
VINTAGE	2022
VINIFIKATION / AUSBAU	Gärung bei kontrollierter Temperatur (unter 25°C). Abgezogen (abgestochen) eine Woche nach Abschluss der alkoholischen Gärung.
REIFUNG	Reifung in Barriques aus französischer Eiche zweiter und dritter Belegung für 6 Monate.
INHALT	0,750 Lt.
VERPACKUNG	6er und 3er Kartons.
WEINBAU / ERNTE	Das Jahr 2022 verlief sowohl im Winter als auch im Frühling regulär; wie schon seit einigen Jahren waren die Regenereignisse rar und nie bedeutend. Die Reben haben bis Ende Juli gut widerstanden, als der Regen das Wasser-Gleichgewicht im Boden wiederherstellte. Die Produktion lag unter dem Durchschnitt, während die Qualität dank gradueller Reifung, gefördert durch Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die Erwartungen deutlich übertroffen hat.
ALKOHOLGEHALT	13,5% Vol.
FARBE	Intensives rubinrot mit violetten Reflexen.
AROMA	FrISCHE Noten mit sortentypischen Anklängen von Waldbeeren.
CHARAKTER	Weicher und frischer Charakter, harmonisch und gut ausbalanciert mit einem langen Abgang.
REZENSIONEN	92/100 pts. James Suckling – jamesosuckling.com