

Donna Olimpia Bolgheri DOC



Herkunft:	Italien, Toskana
Produzent:	Donna Olimpia 1898
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Farbe:	Sehr intensives Rubinrot mit deutlichem, violetterm Glanz
Auszeichnungen:	91 Pkt. Winespectator
Vinifikation:	Die Ernte startet meistens Anfangs September mit den Merlot-Trauben und endet im späten Oktober mit Cabernet Sauvignon. Die Trauben werden bei optimaler Reife gepflückt und sofort in Kisten à 20 kg in den Weinkeller gebracht. Die Alkoholgärung wickelt sich in Edelstahltanks ab, um eine möglichst lange Berührungszeit des Mostes mit den Häuten zu gewährleisten. Die Trauben werden sortenrein gekellert um den Hefen optimale metabolische Bedingungen anzubieten. Gleich anschliessend im November spielt sich die malolaktische oder Milchsäuregärung ab. Der Wein wird nun für 12-14 Monate in Barriquefässer aus französischer Eiche, 50% neue und 50% Zweitfüllung, ausgebaut und für 6-9 Monate in der Flasche verfeinert.
Charakter:	In der Nase breit und klar, mit Noten von Zimt, Maulbeere, Peperoni, Kakao und Lakritze. Im Gaumen sehr harmonisch, von guter Struktur. Das Finale ist sehr langanhaltend mit angenehmen Noten von Konfitüre.
Trinkempfehlung:	Grillfleisch, Käseplatte, Pasta, Rotes Fleisch, Schmorbraten, Schweinefleisch, Steak
Alkoholgehalt:	14.5 % Vol.
Flaschengrösse:	75 cl