

LEIDENSCHAFT FÜR VERDICCHIO

Lamelia

Marche IGP Rosso

Ein sehr moderner Rotwein mit Noten von für den Syrah typischen roten Früchten, mit einem internationalen Charakter dank des kräftigen und strukturierten Merlot und mit einem zarten Anklang an Vanille, der ihn schmeichelnd und elegant macht.

Weinart	Reifer Rotwein.
Herkunftsgebiet	Hügel von Matelica (MC) – 350 m ü.d.M.
Boden	Kiesboden mit geringem Lehmgehalt.
Trauben	Syrah 50 %, Merlot 50 %.
Ertrag pro Hektar	9.000 – 10.000 kg
Verarbeitung	Handlese der Trauben in voller Polyphenol- und Aromareifung, Abbeeren und sanftes Pressen, Gärung mit Mazeration für 7 - 10 Tage auf den Schalen mit regelmäßigem Umwälzen, Abstich des Mosts und malolaktische Gärung mit ausgewählten Bakterien.
Ausbau	Syrah: in Edelstahlwannen; Merlot: in leicht gerösteten Barriques aus französischer Eiche für 8 - 10 Monate. In der Flasche für mindestens 4 Monate.
Farbe	Intensives Rot mit rubinroten Reflexen und einer leichten Granatnote.
Duft	Reife Frucht mit Noten von kleinen Beerenfrüchten (Brombeere, Himbeere und Johannisbeere), Pfeffer und Vanillenoten und Tabak vom Holz.
Geschmack	Zarter und geschmeidiger Körper, komplexe Struktur und samtige Tannine, mit einem angenehm frischen Abgang.
Trinkempfehlung	Kann zwischen 2 bis 4 Jahren reifen.
Empfohlene Speisen	Aufschnitt und gereifte Wurstwaren, Pastagerichte mit Fleisch, rotes Fleisch und gereifte Käsesorten.
Serviertemperatur	16-18 °C

