

TABANO

Marche IGT Rosso



TABANO

Marche IGT Rosso

Tabano Rosso ist ein strukturierter Wein der ausschließlich aus Montepulciano Trauben gekeltert wird. Für 12 Monate in Zementfässern und zum Teil im Barrique ausgebaut. Nach weiteren 12 Monaten in der Flasche gelangt der Wein in den Handel. Auf diese Weise werden die Charakteristika des Montepulciano am Besten hervorgebracht, einer edlen Rebsorte die sich für eine lange Lagerung eignet.

▪ Weinbaugebiet	Hügel in der Gemeinde Jesi, Contrada Tabano
▪ Rebsorte	100% Montepulciano
▪ Terroir	Tonhaltig
▪ Anbaumethode	Gegenspalier mit gezapftem Kordon
▪ Pflanzen pro Hektar	ca. 5.500
▪ Ertrag pro Pflanze	ca. 1,0 – 1,3 Kg
▪ Vinifikation	Mazeration mit den Schalen über 15 - 18 Tage bei kontrollierter Temperatur von ca. 25° C. Ausbau in kleinen Eichenfässern für 12 Monate nach der Lese. Anschließend verfeinert der Wein in der Flasche bis zum Vertrieb.
▪ Alkoholgehalt	13,5 - 14 % vol., nach Jahrgang variable
▪ Trockenextrakt Deduktiv	30 - 34 gr/lit, nach Jahrgang variabel
▪ Farbe	Dunkles, dichtes rubinrot mit granatroten Reflexen
▪ Duft	Intensiv mit Anklängen an Pflaume, Brombeere und Kirsche in der richtigen Mischung mit Balsam und Gewürzen.
▪ Geschmack	Sehr voll und reich mit finalen Tanninen, von sehr guter Konsistenz und Süße.
▪ Empfehlung	Braten und Wild, Pecorino di Fossa und andere mittelalte Käsesorten.
▪ Serviertemperatur	18 - 20° C



MONTECAPPONE
PROPRIETARI VITICOLTORI
MIRIZZI