



Visions of J

Conero Riserva DOCG



Fattoria Le Terrazze

Beschreibung

Ein Wein, der nur in außergewöhnlichen Jahrgängen produziert wird – ein ständiges Streben nach Exzellenz und Reinheit der Frucht. Der Name stammt von einem Song von Bob Dylan, dem Lieblingskünstler von Antonio Terni, dem Inhaber des Weinguts.





Die Trauben werden sorgfältig aus den besten Parzellen des Weinguts ausgewählt. Die Fermentation erfolgt bei 28°C mit selektierten Hefen, die Maischestandzeit beträgt 7 bis 10 Tage. Anschließend reift der Wein 12 Monate in Barriques erster und zweiter Belegung. Nach der Assemblage ruht er für weitere 9 Monate in Edelstahltanks und wird nach etwa 3 Jahren Flaschenreife auf den Markt gebracht.

Organoleptische Eigenschaften

Intensive rubinrote Farbe, undurchsichtig. Intensiv und langanhaltend in der Nase, mit Geruchsnoten von reifen Früchten, mit Gewürzen und balsamischer Seitennoten. Ein vollmundiger Wein, elegant, samtig und von großer Komplexität, mit seidigen und einhüllenden Früchten und Tanninen, die Vollmundigkeit und Geschmacksfinesse verleihen.

Weinbeileitung

Rotes Fleisch im Allgemeinen, vorzugsweise lange gekocht, wie z.B. geschmorte Kalbshaxe, Braten, Sudfleisch. Großartig mit Rotwild und Trüffeln. Sehr interessant und empfehlenswert ist auch die Kombination mit lang gereiftem Käse.

-  0,75l - ALC 13,50%
-  Montepulciano 100%
-  18 °C
-  Ballon Glas