

CERASUOLO D' ABRUZZO CIPRESSO ROSÉ 2009

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Cipresso
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1960
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
nein
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Enoselezione Vini d' Italia
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Diverse Weinmacher
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Abruzzien
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
D.O.C. (Montepulciano d' Abruzzo)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Montepulciano (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
3,50
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,20
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
k.A.
- ▶ **ph** (ph)
k.A.
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



CERASUOLO D' ABRUZZO CIPRESSO ROSÉ 2009

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
15 bis 20 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Spalier
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.000-6.000
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm, Ton
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
70 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Kegelige Hügel
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
bis zu 600 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
600 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Bentonitstabilisierung
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Tangenzial, Kieselgurfiltration)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Teilweise
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
8°-10° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Gemüse: Tomaten / Pasta/Nudeln: Vegetarisch / Pizza: Vegetarisch
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Schimmernde, kirschrote Farbe mit leichten violetten Reflexen, zart, harmonisch und ausgewogen im Geschmack. Frischer, fruchtiger Duft mit charakteristischem Geruch von Weichselkirsche mit blumiger Note. Optimal zu Vorspeisen mit Tomatensauce, Gerichten aus hellem Fleisch sowie Fischgerichten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Via San Giorgio Morgeto 165
00173 Roma
Italien