

ORATORIO DI SAN LORENZO

Typ: *Rotwein Carmenere
D.O.C. Riserva Auslese*

Gebiet: *Colli Berici*

Rebsorten: *Carmenere 100%*

Er kommt, aber nur in bestimmten Jahrgänge, aus einer Selektion eines eigenen Weinberg von Carmenere, der in der Nähe von Oratorio di San Lorenzo beim San Germano dei Berici (Vicenza) liegt. Das Gebiet kann als Wahlregion des Carmenere in Italien sowie in der ganzen Welt betrachtet werden.

EIGENSCHAFTEN DER WEINBERGEN

GEMEINDE: San Germano dei Berici (VI);
HÖHE: 50 - 100 M.ü.d.M.;
LAGE: Süden;
NATUR DES BODENS: tonhaltiger/kalkhaltiger Schlamm;
ZÜCHTUNGSSYSTEM: Guyot
DICHTER: 5000 Rebstock / ha
DURCHSCHNITTSBETRAG : 25 hl/ha
WEINLESE: von Hand vorgenommen
FLÄCHE: 7 Hektar

Nur in ausgesprochenen wohlwollenden Jahrgänge erzeugt. Flaschennummer: schwankend, von c. a. 5000 bis 10.000.

WEINHERSTELLUNG

Schwefeln und Gärung für circa 14 Tage in vertikalen Bottichen. Abstich des Mostes, Pressen und Malolaktische Gärung. Umfüllung in neuen und fast neuen Barriques. Verfeinerung für 18 Monate. Flaschenabfüllung nach einer leichten Filtrierung.

EINDRÜCKE

Die reife Weintrauben erzeugen einen kräftigen und anhaltenden Geschmack. Der Wein ist satt Karminrot. Satt duftend von kleinen dunklen kräftigen Beeren, Kakao, Pfeffer und anderen Gewürzen. Körperreicher Geschmack, mit einer großen Phenolreife, weicher und runder aber mit einer guter Frische.

GASTRONOMISCHE VERBINDUNGEN

Polenta und Salami von Vicenza D.O.P., gegrilltes oder geräuchertes Schwein

