

Tenuta Papale - Etna Rosso DOC Symposion - Datenblatt:

Rebsorte

Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio

Hauptmerkmale

Farbe: rubinrot mit granatfarbenen Reflexen

Bouquet: abgerundet, harmonisch mit Noten von roten Früchten

Geschmack: vollmundig, samtig, mit langanhaltendem Geschmack

Eigenschaften des Anbaugebietes

Anbaugebiet: Südhang des Ätnas

Anbaufläche: 2 ha

Ausrichtung: Nord/ Süd

Höhe über NN: 750-800 m

Bodenart: Vulkangestein

Alter des Weinbergs: 50 Jahre

Anbaudichte: 22.000 Pflanzen

Erziehungssystem: Spalier

Ertrag der Getrockneten Trauben pro ha: 40-60 Ql.

Weinertrag pro Ql. Trauben: circa 60%

Weinlese: Oktober/ November

Klima: feuchtes bis teilweise trockenes Klima

Gärungsprozess

Traubenmazeration: 30 Tage

Gärungstank: Edelstahltanks

Gärungsdauer: 15 Tage

Gärungstemperatur: 22-24°C

Malolaktische Gärung: Ja

Daten der Mostanalyse

Zuckergehalt des Traubenmosts: 22-24° KMW/Babo – Oechslegrad 106,92-116,64 Oe.

Säuregehalt des Traubenmosts: 7-8 g/l

Alkoholgehalt: 14-15 % vol.

Ph-Wert: 3.40-3.50

Alterungsprozess und Veredelung

Lagerung im Holzfass: 1 Jahr

Veredelung in der Flasche: 1 Jahr

Holzart: Slawonische Eiche

Verzehrempfehlungen & Serviertemperatur

Dieser Wein eignet sich besonders als Begleiter zu gegrilltem rotem Fleisch sowie zu Wild. Die Serviertemperatur sollte bei 17°-18°C liegen.

