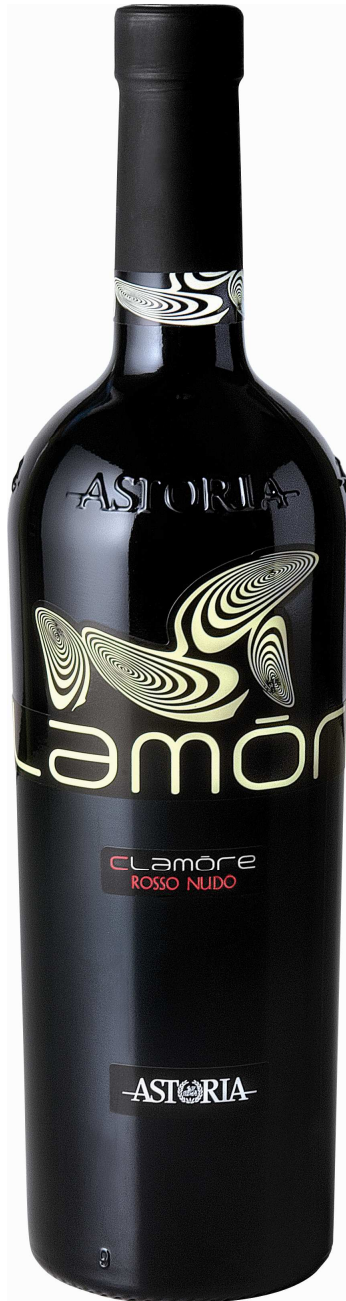


**CLAMÖRE  
ROSSO NUDO  
I.G.T.**



**Astoria** - 140 [lt.0,75]



✓ **ANBAUGEBIET**

Auf dem Landgut Astoria im Hügellgebiet 120-150 m über dem Meeresspiegel.

**Weinberge** mit Nord-Süd-Verlauf und Ost-West-Verlauf mit 4000/4500 Rebstöcken pro Hektar; das Alter der Rebstöcke beträgt 8-10 Jahre.

**Durchschnittliche Erzeugung** von 1,5/2 kg pro Rebstock gleichbedeutend mit 70/80 Doppelzentnern pro Hektar.

**Trauben:** Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Marzemino, I.M. 2.15.

**Erziehungsform:** Gnjot.

✓ **TECHNOLOGIE**

Die im September/Oktolber von Hand gelesenen und selektierten Trauben werden in kleinen Körben gesammelt, anschließend folgen das Abbeeren und Quetschen der Beeren. Die darauf folgende kurze [6/8 Tage] Vergärung/Mazeration der Maische erfolgt bei niedriger Temperatur [23/25 °C] mit häufigem Umwälzen der Maische, um aus der Beerenschale viele Farbstoffe und wenig Tannin zu lösen, damit die Frische des späteren Weins nicht beeinträchtigt wird. Danach erfolgt das Abstechen und die malolaktische Gärung wird zu Ende geführt; nach dem ersten Umpumpen wird der Wein bis zur Flaschenabfüllung in Stahlbehältern gelagert.

✓ **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

**Farbe:** intensives Rubinrot mit violetterm Schimmer.

**Bukett:** vollmundig, mit fruchtigen Noten und Anklängen an frische Trauben.

**Geschmack:** weich, hervorragende Struktur, Anmahnung an Brombeeren und reife Heidelbeeren.

✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**

**Effektiver Alkoholgehalt, % vol.** 12.00 - 13.00

**Zuckergehalt, g/l** 6.50 - 7.50

**Gesamtsäuregehalt, g/l** 4.50 - 5.50

✓ **SERVIERTEMPERATUR**

14 -16° C.

✓ **LAGERUNG**

An einem kühlen, trockenen, sowie licht- und wärmegeschützten Ort lagern.

✓ **PRÄSENTATION AUF DER WEINKARTE**

"Clamore" Rosso Nudo I.G.T. - Astoria