

Madruzzo

Anmutig der erste Eindruck: In seiner Farbe finden sich unübersehbare leuchtende kardinalrote Reflexe, die zu einer einzigartigen purpurnen Schattierung tendieren. Mit dem ersten Schluck zeigt er seine gleichermaßen delikate wie aromatische Fülle, leicht und fein - exklusives Charakteristikum des Blauburgunders, das an Wildkirschen und rote Beeren erinnert, sowohl für die Nase wie auf dem Gaumen. Er hat einen auserlesenen Körper, elegant und von großer Beständigkeit im Geschmack, der sich mit der Zeit weiterentwickelt und noch reicher wird nach einigen Jahren geduldiger Lagerung.

Madruzzo is recognizable by its light, cardinal red color with luminous, rosy highlights. Though it has a gentle profile of maraschino cherry and red fruit both on the nose and palate, this is a carefully crafted wine with excellent persistence and capacity for medium-length aging.



Rebsorte
Lage
Bodenzusammensetzung
Aufzuchtssystem
Ertrag
Vinifizierung
Reifung

Grape Varietal
Vineyard location

Soil type
Vine Training system
Yield
Winemaking techniques
Aging

Blauburgunder
Gebiet Castel Madruzzo auf 500 m ü.d.M.; südwestliche Ausrichtung
Dolomit
Guyot-System
45 hl/ha
In Rot; zweiwöchige Vergärung bei 25°/28° C
Ein Jahr im Barrique-Fass und sechs Monate Reifung in der Flasche

Pinot Nero
 Castel Madruzzo zone at 500 meters above sea level with southwest exposure
 Dolomia
 Guyot
 45 hl/hectare
 Maceration for two weeks at 25°/28° C
 One year in barrique and six months bottle finishing