



Ireos Rosso del Veronese I.G.T.

“Ireos (Iris) ist eine wilde Blume, die auf den Terrassen unseres Rosso Veronese wächst und deren lange Wurzeln den Boden vor der Auswaschung schützen. Es ist ein komplexer und eleganter Wein, rund und zart, der im Glas mit der wunderschönen violetten Farbe der gleichnamigen wilden Blume glänzt.“ Familie Bennati

Wein Typologie: Rotwein

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara e Cabernet Sauvignon

Herstellungsort: Cazzano di Tramigna in der Provinz Verona

Technische Daten:

Alkoholgehalt 13.30 % vol.

Zuckergehalt g/l 4

Gesamt-Säuregehalt g/l 5.5

Der Wein ist einer Milchsäuregärung ausgesetzt

DIE WEINBERGE

Bodentyp: kalkhaltige Ablagerungen unterschiedlicher Farben und Oberflächen reich an Stein und Kalkstein

Stockdichte: 4000 Pflanzen / Hektar

Lage: Hügel mit Terrassierungen

Anbauform: hauptsächlich Pergola Veronese

Weinbau: mechanisiert/manuell

Ertrag pro Hektar: durchschnittlich 100 Doppelzentner pro Hektar

IM WEINKELLER:

Vinifizierung: nach der Handlese werden die Trauben abgebeert und gekeltert. Danach werden Beeren und Most in Tanks zusammen mit ausgewählten Hefen gefüllt, um die alkoholische Gärung zu starten. Die alkoholische Gärung findet temperaturgesteuert statt (24-25°C), um die fruchtigeren Komponenten der Traubenschale herauszuziehen.

Reifung: 12 Monate lang in Barriques und Fässern

Filtrierung: der Wein wird nur teilweise filtriert, um einen breiteren Ausdruck der organoleptischen Merkmale der benutzten Rebsorten zu ermöglichen. Eventuelle, leichte Depots sind ein Beweis der Natürlichkeit des Produktes.

DIE VERKOSTUNG

Organoleptische Merkmale: intensiv rotfarbiger Wein, mit opulenten Düften nach reifen Waldbeeren und leicht würzigen Tabak, Kaffee und Wacholderbeere Noten. Am Gaumen ist er seidig, komplex und elegant dank seiner seidigen Tannine

Gastronomische Kombinationen: sehr gut mit Rinderbraten und Lammgerichten, sowie Pilzen und reifem Käse.

Serviertemperatur: man rät, den Wein vor der Verkostung mindestens eine Stunde lang atmen zu lassen und um 16-18°C zu servieren.

Empfohlenes Glas: Weites Glas