

# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SELEZIONI

## CORALLO Tai Rosso Colli Berici DOC

Nur die besten Trauben des Tai Rosso, selektioniert von Hand gelesen in den Colli Berici Weinbergen der Familie Cavazza. Nach einer kleinen Holzfaserreifung von 6 Monaten strahlt der noch junge Rotwein und entwickelt seine Himbeer- und Brombeeraromen. Im Mund erstaunt er wegen seiner Balance zwischen Mineralität und der samtigen Frucht. Der Name erinnert an die zahlreichen gefundenen Fossilien, die Zeugnis vom Meer ablegen, das vor sehr langer Zeit die Colli Berici bedeckte.

### TECHNISCHE INFORMATIONEN

<b>NAME &amp; HERKUNFT</b>	Der Name erinnert an die fossilen Korallen, die auch heute noch zwischen den Rebstöcken im Herzen der Colli Berici gefunden werden.
<b>BODENART</b>	Erhebung von Buntsandstein und Kalk, reich an Eisen, Magnesium und Pottasche.
<b>REBSORTE</b>	Tai Rosso 100%
<b>ANBAUWEISE</b>	Guyot
<b>WEINBERGSHÖHE</b>	150-180 m.ü.d.M.
<b>AUSRICHTUNG</b>	Süd-Südwest
<b>REBFLÄCHE</b>	1 Ha
<b>PFLANZDICHT</b>	5.200 Reben p.Ha
<b>TRAUBENMENGE</b>	90 DZ p.Ha
<b>ALTER DER REBEN</b>	18 Jahre
<b>ERNTZEIT</b>	Mitte September, selektionierte Handlese.
<b>WEINBEREITUNG</b>	Maischegärung auf der Schale für 8-10 Tage in Edelstahlbehältern von 500 Kg bei einer maximalen Temperatur von 26°. Unterrühren der Maische von Hand.
<b>LAGER &amp; REIFE</b>	6 Monate in gebrauchten franz. Barriques. Flaschenreife für weitere 6 Monate.

### ANALYSE

<b>VORH. ALKOHOL</b>	13 % Vol.
<b>RESTZUCKER</b>	3,2 g/l.
<b>SÄURE</b>	5,3 g/l.

### ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Strahlendes Rubinrot, intensiver Duft nach Himbeeren und Hagebutte, im Geschmack weich, harmonisch, etwas Tannin.

<b>SERVIERTEMPERATUR</b>	16°C
<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b>	begleitet Vorspeisen, Entenragout oder Niederwild.
<b>FLASCHENINHALTE</b>	e 0,75 Ltr.

