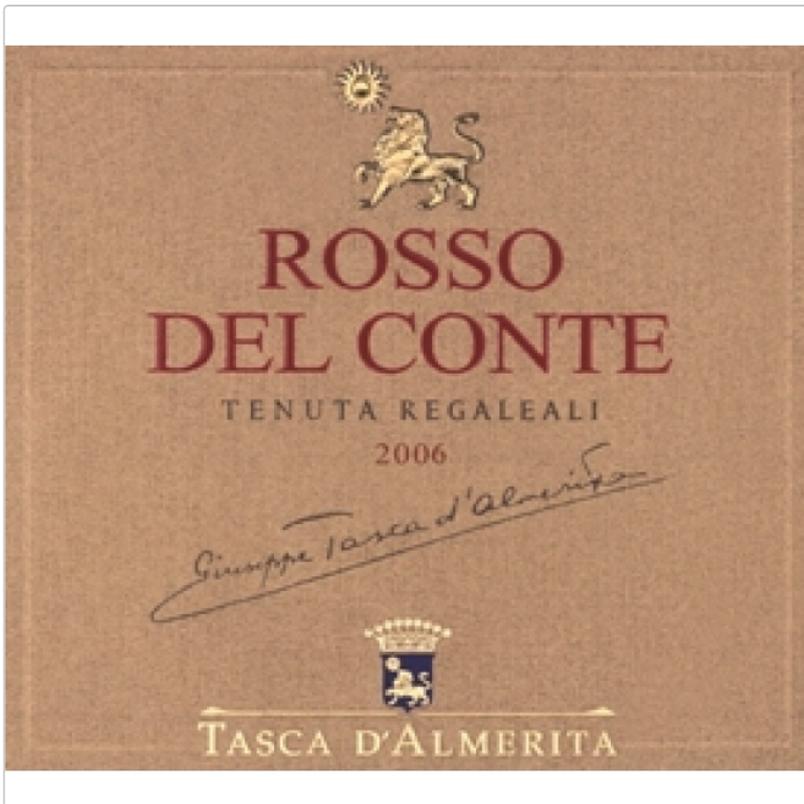




## Produktinformation

# Rosso del Conte 2013 (1,5lt.) - Tasca d'Almerita

Art-Nr.: 6911 / Marke: [Tasca d'Almerita Soc. Agr. - Via dei Fiori 13 - IT-90129 Palermo](#)



**89,00EUR** / Flasche

Grundpreis: 59,33EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

 Nur noch wenige Flaschen auf Lager. Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.



Inhalt: 1,5lt.

Jahrgang 2013



## Produktinformation

Seit Ende der 60er Jahre beschloss Graf Giuseppe, einen besonderen Riserva-Wein des Regaleali Rosso herzustellen, welcher wie die großen internationalen Rotweine gelagert werden kann. Diese Herausforderung wurde 1970 gewonnen und mit den darauf folgenden Jahrgängen wiederholt. Ein lange geplanter Wein, Ergebnis einer Forschung in den Weinbergen und im Weinkeller, die jahrelang mit Leidenschaft und Präzision vorangetrieben wurde. Rosso del Conte wird mit Nero d'Avola von Rebstöcken erzeugt, die seit über vierzig Jahren mit dem auch in Sizilien fast ganz aufgegebenen "Alberello"-System (Bäumchen) erzogen werden.

### Technische Beschreibung

- Rebsorte: Nero d'Avola (55%), Perricone (15%) und eine Auswahl der besten roten Trauben des Gutes Regaleali (30%).
- Weinart: Rot D.O.C. (Kontrollierte Ursprungsbezeichnung) Contea di Sclafani.
- Anbaugebiet: Landgut von Regaleali - Palermo - Sizilien.
- Weinberge: "San Lucio" Ha 6,70, "Cordicella" Ha 4,50, "Girato" Ha 1,40, "Rossi" Ha 5,00, "Cozzo Ginestre" Ha 4,25, "Piana Gelso" Ha 2,38.
- Böden: Tonhaltige, feine und leicht kalkhaltige.
- Anbaujahr: "San Lucio" 1959 und 1965, "Cordicella" 1976, "Girato" 2002, "Rossi" 1998, "Cozzo Ginestre" 1999, "Piana Gelso" 1995.
- Höhe der Weinberge: 470 ü.d.M.
- Weinberglage: Südost.
- Erziehungssystem: Spalier.
- Schnittart: Guyot und Kordon-Zapfen.
- Rebstockdichte je Ha: Durchschnittlich 4.000.
- Traubenertrag je Ha: 6 t.
- Weinlese: Vom 15 September bis 15 Oktober 2006.
- Gärung: Traditionell in Rot. In Edelstahlbecken.
- Gärungstemperatur: 20/28°C.
- Dauer Kontakt mit den Schalen: 20 Tage.
- Malolaktische Gärung: Vollkommen vollzogen.
- Ausbau: In Fässern aus französischer Eiche (Allier und Tronçais) (225 Liter) für etwa 18 Monate und in der Flasche für etwas 12 Monate.
- Alkoholgehalt: 14,00% Vol.
- Daten der Mostanalyse: pH 3,60 - GS 6,20 g/l - RZ 2,10 g/l - GE 33,30 g/l.

### Organoleptische Beschreibung

- Robe: Ausgeprägt rubinrot mit violetten Reflexen.
- Nase: Duft nach Kirsche, Weichselkirsche, grüner Nussschale, Waldfrüchte, Vanille, Zimt, Minze, Salbei und Tabak.
- Mund: Reichhaltig nach konzentrierter und reifer Frucht, duftend, ausgeglichen.

Anbauland: Italien

Region: Sizilien

Allergenhinweis: Enthält Sulfite