



Produktinformation

Maurizio Zanella Sebino rosso 2017 IGT - Ca del Bosco

Art-Nr.: w8 / Marke: [Ca del Bosco S.r.l. - Via Albano Zanella 13 - IT-25030 Erbusco](#)



Ca' del Bosco

Sonderangebot

59,99EUR / Flasche

Unser alter Preis ~~67,60EUR~~ (Sie sparen 7,61EUR)

Grundpreis: 79,99EUR / 1L

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

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Persönlichkeit. Der erste Wein mit der Unterschrift seines Schöpfers - Maurizio Zanella - auf dem Etikett, der stolz die Leidenschaft des Gründers von Ca 'del Bosco feiert. Ein Wein, der eine perfekte Mischung aus Territorium und Stil verkörpert. Ein großartiger Wein, sicherlich unter den Juwelen, die zur italienischen Weinrenaissance beitragen. Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc, ausgewählt aus den besten Weinbergen des Weinguts, gekonnt vinifiziert und in kleinen Eichenfässern raffiniert, garantieren einen steinharten Wein, kraftvoll und doch harmonisch, der jahrelang reifen kann.

Jahrgang: 2017

Inhalt: 0,75lt.

Rebsorten

Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 25%, Cabernet Franc 25%.



Produktinformation

Weinberge der Herkunft

Drei Cabernet Sauvignon-Weinberge, die vor durchschnittlich 29 Jahren in der Gemeinde Erbusco gepflanzt wurden.

Zwei vor durchschnittlich 26 Jahren gepflanzte Merlot-Weinberge in der Gemeinde Cazzago San Martino.

Ein Cabernet Franc-Weinberg, der vor durchschnittlich 30 Jahren in der Gemeinde Passirano gepflanzt wurde.

Erntezeit

30. September 2016.

Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar

7.600 Kilogramm Trauben, das entspricht 4.440 Litern Wein (Must-to-Fruit-Verhältnis 58%).

Weinbereitung

Unser Maurizio Zanella wird durch getrenntes Pressen von Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc aus den besten Weinbergen von Ca 'del Bosco gewonnen. Die Trauben werden von Hand gepflückt und in kleine Kisten gelegt, wo sie sortiert und gekühlt werden. Die Trauben werden einzeln von erfahrenen Augen und Händen beurteilt, bevor sie vom exklusiven „Beeren-Spa“ profitieren, d. H. Einer speziellen Wasch- und Hydromassage-Behandlung unter Verwendung von drei Einweichbehältern und einem Trocknungssystem. Kurz darauf wird jedes Bündel über den Mazerationsbehälter transportiert, um entstammt zu werden. Die Beeren fallen durch die Schwerkraft in den Bottich. Dies vermeidet die Verwendung herkömmlicher Pumpen, die dazu führen, dass die Haut bricht und unerwünschte Kräuteraromen verleiht. Im Jahr 2016 fanden in den folgenden 22 Tagen alkoholische Gärung und Hautkontakt statt, wobei die Temperatur sorgfältig kontrolliert und abgestanzt wurde. Das Umpumpen erfolgt täglich mit zwei Aufzugstanks, in die der vom Boden des Bottichs gezogene Wein durch die Schwerkraft überführt wird. Der Wein wird dann von den sogenannten "fliegenden Tanks" angehoben und kräftig in den Bottich zurückgeschüttet, um die Decke (oder "Kappe") niederzuschlagen. Es gibt keine natürlichere oder effektivere Möglichkeit, Farbe und Tannine sanft zu extrahieren. Nach dem Einweichen, noch warm, wird der Wein in kleine Fässer gefüllt - 70% neue Eiche, sorgfältig ausgewählt und mindestens 3 Jahre lang gewürzt. Erst nach der malolaktischen Gärung bis Mitte des Winters werden die verschiedenen Chargen abgefüllt und gemischt. Der Maurizio Zanella reift dann ca. 12 Monate. Später werden die Chargen zusammengesetzt und der Wein wird auf natürliche Weise in Schwerkraft abgefüllt. Durch die innovativen Abfüllsysteme leidet der Wein nicht unter oxidativem Schock oder Flaschenschock und erfordert keine Zugabe von Sulfiten. Seine Integrität und Gesundheit sind somit garantiert. Schließlich ist jede Flasche mit einem eindeutigen Ausweis versehen, um eine vollständige Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.

Flaschenalterung

1 Jahr und 5 Monate.

Daten bei der Abfüllung

Alkohol 13,5% Vol.; pH 3,50; Gesamtsäure 4,50 Gramm / Liter; Flüchtige Säure 0,46 Gramm / Liter.

Sulfite

Gesamtschwefeldioxid weniger als 43 Milligramm / Liter (gesetzliche Höchstgrenze: 150 Milligramm / Liter).

Anbaugebiet: Italien

Region: Lombardei

Allergienhinweis: Enthält Sulfite