



Pio della Rocca 2018

CHF 98.00 | 10 cl = CHF 6.53

Intensive rubinrote Farbe. In der Nase Aromen nach Waldbeeren, Brombeeren, Weichseln begleitet von einer balsamischen Note und im Finale von einem Hauch süsslicher Gewürzen. Am Gaumen breiter Ansatz mit guter Struktur bei der Tannine dominieren die jedoch gut eingebunden sind, dazu komplexe Aromen mit angenehmer Frische. Ein Nektar mit Charakter und von grosser Persönlichkeit mit bestem Alterungspotential.

| | |
|-----------------|----------------------------|
| Produzent | Vinattieri |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Schweiz |
| Region | Tessin |
| Klassifizierung | DOC |
| Jahrgang | 2018 |
| Flaschengrösse | 150 cl |
| Trinktemperatur | 16° - 18° |
| Lagerfähigkeit | bis 2028 |
| Traubensorten | Merlot, Cabernet Sauvignon |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Zusatzinfo | Biologisch / Vegan |
| Artikelnummer | 317310 |
| Passt zu | Wild, Rind, Braten |
| Bewertungen | Falstaff 92/100 |



Vinifikation

Die Trauben werden von Hand gelesen und möglichst sanft gepresst. Danach gärt der Most in 30 HL grossen Eichenholz Fässer. Der Ausbau des Weins erfolgt für ca. 18 Monaten in neuen Eichenfässern verschiedener Grösse,

Geschichte

Michele Conceprio beginnt im Jahre 2005 mit Adriano Kaufmann zusammenzuarbeiten und übernimmt schliesslich seine Kellerei und Rebberge Terre del Malcantone. 2014 ist das Jahr des Umbruchs: Michele Conceprio entscheidet sich sämtliche Weinberge auf Bio umzustellen mit dem Ziel synthetische Chemikalien zu eliminieren um das Gleichgewicht Boden-Reben-Klima wieder herzustellen. Das Wort Pio steht als Synonym für die Ergebenheit gegenüber dem Teroir aus dem dieser Cru stammt.

