







Marche DOC

Robbione 2016 Terre di Serrapetrona

CHF 64.00

 150cl
 15%
 Marche
 Vernaccia
AN 44211516

Vinifikation

Natürliche Trockenlagerung der Trauben (appassimento naturale), folgt sanfte Pressung und Gärung imahltank. Anschliessend 12 Monate Stahlhank, 36 Monate in 25 Hl. Eichenholzfässer und weitere 12 Monate in der Flasche.

Degustationsnotiz Nase

Elegante Nuancen von balsamische Noten wie Lakritze und Rosmarin. Danach vielschichtige Noten von roten Früchten, Pflaumen und Sauerkirschen.

Degustationsnotiz Gaumen

Weich und samtig, elegant mit einem langen Finale ausgestattet.

Passt zu

Wildspezialitäten, roten Fleisch, Brasato, Polenta mit ossobuco

Trinkreife

Jahrgang + 12 Jahre

Produzent

In der Region Marche, auf ca. 500 M.ü.M., befindet sich das Weingut Terre di Serrapetrona nahe dem Parco Nazionale dei Monti Sibillini. Auf rund 66 Hektaren erstreckt sich die Tenuta, wovon im Jahr 2000 ca. 20 Hektaren mit Rebstöcken bepflanzt wurden. 80 Prozent der Bepflanzung macht die autochthone Traubensorte Vernaccia Nera aus, der Rest ist mit Pecorino, Sauvignon Blanc und Sangiovese bestockt. Die Weinberge sind nach Süd, Süd-Osten gerichtet und profitieren vom Klima Pedemontano mit starken Temperatur-Schwankungen zwischen Tag und Nacht.

Region

Die Marche sind eine geschichtsträchtige Weinbauregion, in welcher seit der Zeit der Etrusker (800 – 100 vor Christus) konstant Weinbau betrieben wurde. Durch die Lage an der Adria Küste ist das Klima mild und ausgeglichen. Die Rebfläche liegt zwischen der Adria und dem Apennin-Gebirge und beträgt 25'000 Hektaren. Die wichtigsten Rebsorten sind Verdicchio, Sangiovese, Merlot. Eine Besonderheit ist die in Kleinstmengen angebaute rote Vernaccia nera.