

ADÈO

Bolgheri Doc Rosso

Angenehm, Bolgheri

Aus von Hand geernteten und verlesenen, sorgfältig gepressten Cabernet Sauvignon- und Merlot-Trauben entsteht ein ausgesprochen süffiger, frischer und fruchtiger Wein mit einem edlen Tanningefüge und sehr guter Struktur. Ein erster Eindruck von Bolgheris Potenzial an Liebenswürdigkeit. Ausbau in Barriques aus französischer Eiche und weitere Reifung in der Flasche.

ANBAUGEBIET

Campo alla Sughera,
Bolgheri

PFLANZDICHT

9500 ceppi/ha

AUSBAU

12 Monate in
Barriques und 6
Monate in der
Flasche

SORTENMISCHUNG

Cabernet Sauvignon,
Merlot

WEINLESE

Von Hand in
15 kg-Kisten

SERVIER- UND

TRINKTEMPERATUR

18 °C

GELÄNDE

Sandig-lehmige
Schwemmböden

WEINBEREITUNG

15–20 Tage in Stahl
mit Temperatursteuerung
bei 28 °C

ERZIEHUNGSFORM

Cordon-System

SENSORISCHE ANMERKUNGEN

Leuchtend rubinrot in der Farbe, wirkt intensiv, unverfälscht und wunderbar komplex an der Nase mit den Noten von Wildkräutern, schwarzen Beeren und Sauerkirsche. Im Mund entfalten sich die aromatischen Empfindungen von Pflaume und reifem Obst, Gewürzen und einer leichten Röstnote, die durch die Holz-Passagen entsteht. Ein Wein mit bedeutendem Körper, dem richtigen Alkoholgehalt, weich und mineralisch, mit ausgewogenen Tanninen und einem Süßholz-Finale.

KOMBINATIONEN

Er passt perfekt zu blutig gegrilltem oder gebratenem rotem Fleisch. Dieser Wein erreicht mit Nudelgerichten wie Pasta all'Amatriciana, Teigwaren mit Rind- oder Wildragout und edlem Risotto seinen Höhepunkt. Perfekt auch zu Käse mit mittlerem Reifegrad.



DER NAME

Adèo ist der italienische Name des griechischen Schriftstellers Adaios der im 3. Jahrhundert v. Chr. lebte und über Kunst und Önologie schrieb.