





---

---

## Obvius Rosso di Montepulciano I.G.T.

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>Weingut Salcheto</b>
<b>Herkunft:</b>	Toscana DOC-Anbaugebiet Rosso di Montepulciano
<b>Rebsorten:</b>	100% Sangiovese (Prugnolo Gentile-Klon)
<b>BIO:</b>	DE-ÖKO-006  
<b>Boden:</b>	Tonhaltig, schlammig



<b>Ausbau/Reife:</b>	Das allerbeste und gesunde Traubengut wird von Hand gelesen und sanft gepresst. Die Fermentierung erfolgt vier Monate im Stahltank bei kontrollierter Temperatur. Während der Fermentation entsteht CO <sub>2</sub> , mit welchem die Maische umgewälzt wird. Der Wein wird anschließend ohne jeglichen Zusatz von Sulfiten oder Reinzuchthefen in die Flasche gefüllt. Dieser Prozess erfolgt mit Hilfe besonderer technischer Verschlüsse. Der Wein reift vier Monate lang im Stahlfass und anschließend weitere sechs Monate in der Flasche.
<b>Eigenschaften:</b>	Purpurrot mit intensiven violetten Reflexen. Mit einem Aroma von sehr früh geernteten Früchten wie Kirschen, Blaubeeren und Himbeeren. Frisch, fruchtig, jung und mit weichen, runden Tanninen. Von sehr guter Struktur und lang anhaltend. Mit leichten Anklängen von Tabak im Abgang.
<b>Ideal zu:</b>	Kräftigen Vorspeisen, hellem Fleisch, dunklem Fleisch ohne Sauce und Gewürzen.
<b>Besonderheiten:</b>	Das Weingut Salcheto wurde vom Gambero Rosso 2014 mit dem Preis für Nachhaltigen Weinbau ausgezeichnet. Die biologische und biodynamische Weinkellerei Salcheto arbeitet energetisch absolut autonom (Wasser, Treibhausgasemission, Biodiversität). Der Obvius ist ein Wein frei von jeglichen Zusatzstoffen wie Reinzuchthefer und Schwefeldioxyd. Natur pur und rein aus Trauben.