

FATTORIA CERBAIA

LUIGI MARIA

BEZEICHNUNG:

IGT Rosso Toscano

GEOGRAPHISCHE LAGE:

Barberino Tavarnelle-Florenz-Toscana

BODEN:

Schiefer / tonig – lehmig

BEPFLANZUNGSDICHTE:

6.250 Reben/ha.

Rebstöcke wurden in den Jahren
2000, 2010 und 2015 gepflanzt.

FLÄCHE:

4,0 ha

REBSORTENBESTAND:

50 % Cabernet Sauvignon

30 % Merlot

20 % Petit Verdot

JÄHRLICHE PRODUKTION:

10.000 Flaschen

WEINBEREITUNG:

- Auslese der Trauben
- Abbeeren
- Entwicklung der natürlichen
»wilden« Hefe
- Gärung zu Most in rostbeständigen,
thermo-regulierten Stahltanks
- Erhalten der Temperatur während
der Gärung bei max. 28°C
- Dreimal tägliches Umpumpen
- Abstich (*soutirage*) je nach
Einschätzung nach mehrmaligen
Verkostungen



TÄTIGKEITEN

IM WEINGARTEN:

- Weingut in Umstellung auf
ökologischen Weinbau
- Naturnaher Anbau ohne Einsatz
von Pestiziden
- Regelmäßige Kontrollen der
Rebflächen
- Grüne Weinlese, effeuillage:
Ausdünnen der Reben zur
Steigerung der Wein-Qualität,
Entfernen der überschüssigen
Blätter.
- Regelmäßige Kontrolle des
Reifungsgrades (geschmacklich,
quantitativ, chemische Analyse
der Trauben, pro Rebsorte, in jeder
Parzelle)
- Händische Weinlese. Die Trauben
werden in Obststeigen gelagert bis
sie zur Gärung in die Tanks geleert
werden.

REIFUNG:

- 18 Monate Reifung in Barrique
Eichenfässern (neu und ein Jahr alt).
- Weiters mindestens drei Monate
abgefüllt in unserem Keller.