



Bingiateris

Bingiateris.
Winzer in Ortueri, Sardinien.

Lollóre - Mandrolisai-Rotwein *DOC Superiore*

Bezeichnung: kontrollierte Ursprungsbezeichnung

Anbaugebiet: Ortueri, Mandrolisai

Terroir: verwitterter Granit

Rebsorten: Bovale, Cannonau, Monica und andere autochthone Rebsorten.

Höhe: 600 m ü. d. M.

Lage: Süd, Südost

Anbauart: niedere Spaliererziehung

Alter der Rebstöcke: 15 - 40 Jahre

Produktion pro Hektar: 40 Ztr.

Alterung: 10 - 12 Jahre

Art der Lese: Handlese in der letzten Septemberwoche beim Bovale, erste Oktoberwoche beim Cannonau, Monica und den anderen Rebsorten.

Vinifizierung und Ausbau: Nach einer genauen Auslese gären die Trauben in ca. 7 - 10 Tagen bei kontrollierten Temperaturen in Edelstahlfässern, wo die malolaktische Gärung stattfindet. Es folgt ein 18-monatiger Ausbau in französischen Eichenfässern von 10 und 30 hl.

Ausbau in der Flasche für mehrere Monate.

Organoleptische Angaben.

Farbe: leuchtendes und intensives Rubinrot.

Nase: intensiver, lange anhaltender Duft, ätherisch, wenig mit Noten von Waldbeeren.

Geschmack: Warm und einnehmend, vollmundig, ausgewogene Tannine.

Serviervorschläge.

Serviertemperatur: 18 - 20° C

Gerichte: hervorragend zu Braten, Wild und starken, würzigen Käsesorten.

