

# ART OF WINE & HOSPITALITY

## Morattina Sangiovese 2008

### Reben

**Anpflanzung:**

Kordon in freier Form

**Pflanzverband:**

2,50 x 0,75; entspricht 5.333 Pflanzen pro Hektar

**Ausrichtung:**

hügelige Südostlage mit durch Unkräuter durchsetztem Boden ohne Bewässerung

**Boden:**

Sandstein- und Mergelböden

**Höhe:**

150 m NN

**Wurzelstock:**

Richter 110

### Trauben

**90% Sangiovese:**

Sangiovese-Klon; sehr lockere und elliptische Trauben

10% Merlot & Petit Verdot

### Gärung

Gärung in Edelstahlbehältern

Apfel-Milchsäuregärung in Barrique

Ausbau in Barrique: 4 Monate

Ausbau in der Flasche: 12 Monate

### Weinlese 2008

Weinlese dritte Dekade im September.

Vorgezogene Saison. Sommer mit im Mittel liegenden Temperaturen; Lesezeitraum frisch und feucht.

Diese Aspekte trugen zur Bildung der Traubensättel mit sehr lockeren Trauben bei, während die relativ niedrigen Temperaturen im Sommer und Herbst es gestatteten, das Sortenaroma zu erhalten.

### Sensorische Aspekte

Farbe: Intensives Rubinrot mit kobaltblauen Reflexen. Ausgeglichener Körper mit elegantem Tannin und ausgewogener Säure.

Nase: Duft nach Waldfrüchten und Veilchen, süßen Erdbeeren mit Himbeernote, Schattenmorellen mit einem Hauch weißen Pfeffers, der Süßlichkeit verhindert.

Geschmack: Reiche und runde Frucht am Gaumen unterstützt durch wohltemperiertes Tannin und ausgeglichene Säure, die dem Wein Struktur und Nachklang verleiht.

