

## ARNIONE 2007 – Bolgheri Rosso Superiore DOC

**Anbaugebiet:** Die Trauben stammen ausschließlich von den Rebhainen des Weingutes Campo alla Sughera im Herzen des Gebietes mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung „Bolgheri“.

**Rebsorten:** Cabernet Sauvignon (40%), Cabernet Franc (20%), Merlot (20%) und Petit Verdot (20%).

**Jahrgang:** war ein ähnliches Jahr wie 2006, eines der besten des Unternehmens. Die Trauben konnten sich optimaler Klimaverhältnisse erfreuen, insbesondere von der Färb- bis zur Reifezeit. So waren sie bei der Weinlese absolut unversehrt und wiesen dicke Schalen auf, in denen zahlreiche edle Komponenten enthalten sind.

**Weinlese:** Von Hand, in Kisten mit jeweils 15 kg Trauben.

**Vinifikationstechnik:** Die verschiedenen Ebenen im Weinkeller ermöglicht die Nutzung der Schwerkraft für die Bearbeitung von Trauben, Most und Wein. Nach dem Abbeeren und einer schonenden Kelterung finden die Gärung und das Einmischen in Stahlbehältern für etwa 12-15 Tage bei einer Temperatur von maximal 30 °C statt. Danach wird der Wein in Barriques umgefüllt und der malolaktischen Säureumwandlung unterzogen.

**Verfeinerung:** 80% in neuen und 20% in zweitbefüllten französischen Eichenfässern für mindestens 18 Monate. Danach über 12 Monate Reifung in der Flasche.

### **Organoleptische Eigenschaften**

**Farbe:** Intensives Rubinrot.

**Duft:** Fein und ausladend, große Aromavielfalt mit Fruchtnoten von roten und dunklen Beeren (Brombeere, Heidelbeere, Erdbeere) mit Nuancen von Paprika, süßem Lakritz und Vanille fein aufeinander abgestimmt.

**Geschmack:** voll und harmonisch, große Weichheit und Eleganz mit feinen und samtigen Tanninen.

**Letzter Jahrgang auf dem Markt:** 2007

**Empfehlungen:** Die Flasche mindestens eine halbe Stunde vor dem Servieren öffnen und sowohl zur kalten als auch warmen Jahreszeit bei einer Temperatur von 18 °C in großbauchigen Gläsern genießen. Mit der richtigen Serviertemperatur auch im Sommer ein absoluter Genuss.

**Passende Gerichte:** Wild, gegrilltes Fleisch, gereifter Käse, bedeutende Gerichte der kreativen toskanischen Küche wie Crêpes mit Pecorinocreme und Pilzen, Wildschwein mit Preiselbeeren, Schinken vom Cinta-Senese-Schwein mit glasiertem Schwarzkohl.

