

BASILICA Del Pruneto

MERLOT

Indicazione Geografica Tipica

Der Basilica del Pruneto ist ein reiner Merlot, der aus der Bewirtschaftung einer kleinen, 1,9 Hektar großen Parzelle mit lehmigem Boden gewonnen wird, die auf die „Conca d’Oro“ blickt und somit von der Bodenbeschaffenheit her am besten geeignet ist, die Merkmale dieser Rebsorte von jenseits der Alpen zu betonen.

Rebsorte

Merlot (Klon: 181; Unterlage: 110 Richter)

Anbaugebiet

Vigna del Pruneto, Conca d’Oro

Ausrichtung und Höhe

Südlage, 320 m ü.d.M.

Zusammensetzung des Bodens

Ausgeglichen lehmiger, schlammiger Boden, der sich aus grauem und olivgrünem Kalkmergel sowie kalkhaltigen Sandböden, welche geologisch aus schichtigem Lehm entstanden sind, gebildet hat.

Erziehungsmethode

Kordon

Pflanzdichte

5.900 Pflanzen/ha

Weinbereitung

Handlese in den letzten zehn Septembertagen, alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlfässern, Zerstoßen und Untertauchen des Tresterhuts durch manuelles Pressen und Umwälzen der Maische (an der Luft), spontane malolaktische Gärung, 18-monatiger Ausbau in französischen Eichen-Barriques aus Tronçais und Allier zu 225 Litern zu 225 Litern mit mittlerem Toasting und sechs Monate in der Flasche.

