CANTINA OFFIDA

Offida DOCG Rosso Serpente Aureo Biologisch

Eigenschaften

Produktionsbereich:	Offida
Höhe:	350 m
Boden:	Clayey
Truben:	70% Montepulciano, 30% Cabernet Sauvignon
Trainingssystem:	20 Jahre lang Spornkordon von Reben
Erntezeit:	Anfang November
Gärung:	In Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 18 und 20 ° C
Alterung:	36 Monate in französischen Barriques und Tonneaux
Verfeinerung:	6 Monate in der Flasche
Alkoholgehalt:	15%

Evokativer Name mit einer starken symbolischen Bedeutung für die Stadt Offida, da sowohl das Theater als auch die Hauptstraße der Stadt Serpente Aureo heißen. Fast ein Meditationswein aufgrund seiner Komplexität und Kraft.
Um diesen Wein herzustellen, gibt es eine großartige agronomische Arbeit: Es werden nur die besten und am besten geeigneten Weinberge identifiziert, in denen Montepulciano- und Cabernet Sauvignon-Trauben hergestellt werden.
Die Ernte beginnt in den Spätherbstmonaten, wenn die Trauben am Rebstock leicht überreif sind und ausschließlich von Hand ausgeführt werden. Es folgt eine Weinbereitung mit einer sehr langen Mazeration und einer alkoholischen Gärung, die einige Wochen dauert: All dies verleiht dem Wein eine großartige Struktur, die in Zukunft zu einer langen Lebensdauer des Produkts führen wird. Um die Serpente Aureo eleganter und weicher zu machen, reift sie 36 Monate in französischen Barriques und Tonneaux, gefolgt von einer Reifung von mindestens 6 Monaten in der Flasche, bevor sie auf den Markt gebracht wird.