



WineOakling



Das Unternehmen erstreckt sich gegenwärtig auf einer Fläche von ca. 15 Hektar im Tal des Flusses Albegna, umgeben von sanften Hügelketten mit den Orten Scansano, Saturnia, Monte Merano und Manciano. In antiker Zeit war diese Gegend von den Etruskern besiedelt, welche die natürlichen Ressourcen dieses Landstrichs nutzten und Wein und Olivenöl kultivierten. So ist das Gebiet reich an historischen und künstlerischen Zeugnissen einer hochentwickelten Kultur, die sich in einem harmonischen Gleichgewicht mit ihrer Umwelt entwickelte und starke landwirtschaftliche Traditionen ausbildete.

Eingebettet in diese Tradition des maremmanischen Wein- und Olivenanbaus, macht sich WineOakling die Fruchtbarkeit der Böden der Region zu nutze, stets darauf bedacht, den individuellen Charakter der Erzeugnisse herauszuarbeiten. Die produktiven und wirtschaftlichen Ziele verfolgt das Unternehmen rigoros im Einklang mit der Umwelt und den natürlichen Ressourcen des bewirtschafteten Bodens.

Aus diesem Grund wurde eine eingehende chemisch-physikalische Untersuchung des Terrains anhand von Bodenproben in Auftrag gegeben, um geeignete Anbauflächen auch unter dem Aspekt der klimatischen Verhältnissen zu lokalisieren, was ein optimales Zusammenspiel von Weinberg, Umgebung, landwirtschaftlichen Techniken und Weinbereitung erlaubt. Die Weinerzeugung umfaßt zwei Typologien von Rotwein, die vorwiegend aus der Rebsorte Sangiovese vinifiziert werden: Die Weine kommen unter den Namen Birichino Maremmano und Rosso Maremmano auf den Markt, letzterer in den Versionen Standard und Luxury.

Anschrift

Azienda Agricola
WineOakling S.r.l.
Loc. Spinello 224/1 - Pomonte
58054 Scansano (GR)

Verwaltungssitz

Via Mazzini, 3
58051 Magliano in Toscana (GR)

MwSt Nummer 01269540538

www.wineoakling.it
e-mail infoline@wineoakling.it
Tel./FAX 0564 593037

Rossone Maremmano

Jahr 2005

Rossone Maremmano wird in der Standard-Version aus den Rebsorten Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot gekeltert, die zwischen der dritten Dekade des Monats September und der ersten des Monats Oktober in den Weinbergen des Guts Rovello im Landkreis Pomonte gelesen werden.

Die Weinbereitung erfolgt in nach Rebsorten getrennten, temperaturkontrollierten Stahltanks, wobei sich die Dauer der Mazeration nach dem Jahrgang bzw. der Qualität der Trauben richtet, jedoch 20 Tage nicht unterschreitet. Auf das Abziehen von der Maische folgt eine Phase, in der sich der Wein ausschließlich in Kaltverarbeitung von gröberen Partikeln befreit, die auf den Boden sinken. Wie lange dies dauert, hängt vor allem von der Temperatur ab. Das Monitorieren dieser Phase erlaubt es, den geeigneten Zeitpunkt für das Abziehen des flüssigen Anteils vom Bodensatz zu bestimmen. Nun wird der Wein für den ca. 36 Monate währenden Ausbau in Tonneaux aus französischer Eiche abgefüllt. Darauf folgt eine weitere Phase des Ausbaus in Stahltanks und eine abschließende Flaschenreifung, die insgesamt 18 Monate nicht unterschreitet.

Der Wein Rossone Maremmano ist als Standard-Version in der 0,75 l Standardflasche erhältlich. Dieser Wein zeichnet sich durch eine intensive rote Farbe mit granatroten Reflexen und einen ausgewogenen und langanhaltenden Geschmack mit Aromen von Waldbeeren und Noten von Vanille und Kakao aus.

Rossone Maremmano ist ein natürlicher Begleiter von Speisen auf der Basis von dunklem Fleisch und Wildgerichten.

Empfehlung: Öffnen der Flasche 2 Stunden vor Degustierung.

technische

Anbaugbiet	Maremma Toscana								
Meereshöhe	300 mt								
Anbaudichte	5600 Rebstöcke pro Hektar								
Rebsorten	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot								
Ertrag / ha	50 Doppelzentner								
Erntezeitpunkt	Ende August bis Ende September								
Vinifizierung	In temperaturregulierenden Stahltanks								
Dauer der Fermentation	20-25 Tage								
Reifung	36 Monate in Tonneaux aus französischer Eiche								
Affinage	18 Monate in Stahltanks und in der Flasche								
Farbe	Intensives Rot mit granatroten und veilchenblauen Reflexen								
Duft	Waldbeeren mit balsamischen Noten, Vanille und Kakao								
Geschmack	Beachtliche Struktur und Ausgewogenheit, langer Abgang								
Technische Werte	<table> <tr> <td>Alkohol % vol</td> <td>14.62</td> </tr> <tr> <td>Gesamtsäure gr/l</td> <td>5.4</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3.59</td> </tr> <tr> <td>Flüchtige Säuren gr/l</td> <td>0.60</td> </tr> </table>	Alkohol % vol	14.62	Gesamtsäure gr/l	5.4	pH	3.59	Flüchtige Säuren gr/l	0.60
Alkohol % vol	14.62								
Gesamtsäure gr/l	5.4								
pH	3.59								
Flüchtige Säuren gr/l	0.60								