

Crebesco

IGT Toscana Red



Crebesco ist ein Phantasiename, er klingt kraftvoll und maechtig, genauso wie der Wein selbst.

Der Crebesco der Familie Valentini ist 2006 rein zufaellig entstanden:

Seine "Eltern" sind ein heisser Sommer und ein Weinerzeuger der unbedingt einen ganz besonderen Wein kreieren wollte:

Im August 2006, nach einem sehr heissen und trockenen Sommer beschloss Giovanni Valentini eine spaete Rebenausduennung, da der Wassermangel es unmoeglich machte, alle Reben fuer die

Weinproduktion wachsen zu lassen. Kurz vor der Ernte, bei einer Kontrolle der Weinreben fiel Giovanni auf, dass alle Reben absolut gesund waren und auch wunderbar schmeckten. Er beschloss aus ihnen Wein herzustellen.

Das Ergebnis war ein starker Wein, der nach der Reifung in Eichenfaessern zu seiner wahren Eleganz fand.

Der Crebesco ist intensiv rubinrot, sein Geschmack rangiert zwischen wuerzig und mineralhaltig, von Sauerkirschgeschmack bis zu tabakigem, schokoladigemoder auch ledrigem Geschmack.....,

kurz jeder, der diesen Wein degustiert, ist ueberrascht von seinem Geschmack und seiner Eleganz.

Der Crebesco passt hervorragend zu allen, langgereiften Kaesesorten.



AZIENDA AGRICOLA
VALENTINI

Anbaugelbiet:	Das Hugelgebiet, das von Massa Marittima zum Tyrrhenischen Meer hin abfällt, mit einer Süd- bis Sudwestlage. Massa Marittima (GR), Toscana, Italien
Bodenbeschaffenheit:	Lehmiger, kalkiger, steiniger Boden
Traubensorte:	40% Sangiovese, 40% Merlot und 20% Syrah
Produktionstechnik:	In Kistchen von Hand gelesen. Trauben von Sangiovese und Syrah luftgetrocknet. Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahl-tanks, 20 Monate in Barriquen verfeinert
Erziehungssystem:	Kordon mit Zapfenschnitt
Stockdichte:	5300 Stöcke pro Hektar
Ertrag pro Hektar:	6/7 Tonnen Trauben
Farbe:	Der Crebesco besticht durch seinen prächtigen intensiven Farbton mit ebenfalls violetten Reflexen
Duft:	In der Nase sehr komplex, mit intensiven Noten reifer roter Früchte; diese Düfte sind perfekt in die süssen Barrique-Noten integriert
Geschmack:	Neben seinen typischen Eigenschaften des Sangiovese – würzig und lang im Abgang – ist dieser Wein optimal strukturiert und höchst harmonisch
Speiseempfehlungen	Passt sehr gut zu Gerichten mit bemerkenswerter Struktur wie rotes Fleisch oder mit gereiftem Käse
Trinktemperatur	16° / 18°
Lagerung	Kühl und dunkel liegend lagern