

TENUTA TASCANTE

CONTRADA RAMPANTE 2021

Rampante ist die Contrada, in der sich unsere Kellerei Tascante befindet. Hier wachsen die Nerello Mascalese-Reben dank der Bodenbeschaffenheit und der günstigen Sonneneinstrahlung der Contrada besonders üppig. Die Weinbereitung erfolgt in Edelstahltanks und die Reifung in Fässern aus slawonischer Eiche mit 25 hl Fassungsvermögen. Das Aromaprofil dieses Weins zeigt zurückhaltende Fruchtnoten, die Raum lassen für gut akzentuierte erdige Waldboden-Noten. Am Gaumen ist er reichhaltig, schmackhaft, mit sehr intensiven Tanninen. Im Abgang bleibt ein angenehmes "pseudo-warmes" Gefühl.

Rebsorte: Nerello Mascalese

Weinart: Etna DOC

Production area: Nordseite des Vulkan Ätna - Contrada Sciaranuova - Randazzo, Catania - Sicily

Böden: Formation aus Sedimenten vulkanischen Ursprungs mit einem Alter von 15.000 bis 4.000 Jahren. Man geht davon aus, dass unter diesen Böden weitere Schichten mit wesentlich älterem Erdreich vorhanden sind (40.000 bis 30.000 Jahre)

Anbaujahr: 2000

Höhe der Weinberge: 740 ü.d.M.

Weinbergslage: Nordosten Südwesten

Erziehungssystem: spalier

Schnittart: kordon zapfenschnitt

Rebstockdichte Ha: 5.000

Traubenertrag je Ha: 62 DZ

Weinlese: 09. Oktober 2021

Saisonalen Witterungsverlauf: Geprägt von einem trockenen und milden Winter, gefolgt von einem kühlen Frühling mit durchschnittlichen Niederschlägen. Der Sommer war trocken und sehr heiß, besonders in den Monaten Juni bis August. Die Sommertemperaturen führten zu einer verfrühten Reifung, mit einem leichten Anstieg des Alkoholgehalts und guter Struktur.

Gärung: Traditionell in Rot

Gärungstemperatur: 25-30°

Dauer Kontakt mit den Schalen: 10 Tage

Malolaktische Gärung: Vollkommen vollzogen

Ausbau: 12 Monate in slawonischen Eichenfässern von 25 hl. Anschließend 8 Monate Flaschenreifung.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Daten der Mostanalyse: pH 3,34 - Gesamtsäure 6,15 g/l - Restzucker 0,5g/l - Gesamtextrakt 28,8 g/l

