



## PROBUS ROSSO LISON PRAMAGGIORE

Denominazione di Origine Controllata

**WEINTYP:** Stiller Rotwein

**REBSORTE:** Merlot 65%, Cabernet Franc 35%

**ANBAUGEBIET:** Pramaggiore, eigene Weinberge

**LAGE:** 25-40 m ü. d. M.

**ART DES TERROIRS:** Mittlere Dichte, tonhaltig

**REBERZIEHUNG:** Guyot, Sylvoz

**STOCKDICHTE:** 4.500 Rebstöcke pro Hektar

**TRAUBENERTRAG:** 8.000 kg pro Hektar

**VINIFIKATION:** Manuelle Weinlese in der ersten Oktober-Dekade. Separate Rotweinbereitung der Merlot- und Cabernet-Franc-Trauben. Die Gärung der Moste erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 26-28 °C etwa 12 Tage auf der Maische. Während dieser Zeit werden nach Bedarf regelmäßige Remontagen vorgenommen, um eine optimale Extraktion der in den Schalen enthaltenen Farbe und Tannine zu ermöglichen. Nach Abschluss der Gärung wird der Wein in Barriques-Fässer aus französischer Eiche gefüllt, in denen er etwa 12 Monate reift. Am Ende dieser Zeitspanne erfolgt die Assemblage in einem Verhältnis von 60% Merlot und 40% Cabernet Franc. Abschließend wird der Wein in Flaschen abgefüllt, in denen er weiter ausgebaut wird, bis er vermarktet wird.

**CHARAKTERISIERUNG:** Kräftige granatrote Farbe mit violetten Reflexen. Bouquetreicher, vielschichtiger, kräftiger und langanhaltender Duft mit stark fruchtigen und lieblichen holzigen Noten. Am Gaumen vollmundig und samtig, sehr langanhaltend. Traditionell in seiner Vielschichtigkeit und Finesse, modern im Geschmack.

**GENUSSEMPFEHLUNG:** Bedeutender Rotwein aufgrund seiner Finesse und Struktur. Passt ausgezeichnet zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch. Ideal zu Salmi, Schmorfleisch und Wildbret. Hervorragend zu Filet und durchgereiftem Käse.

**ALKOHOLGEHALT:** 13.5% Vol.

**TRINKTEMPERATUR:** 18-20 °C

**LAGERUNG:** 7/8 Jahre

**FLASCHEN PRO KARTON:** 6

**FORMAT (CL):** 75, 150, 300