

DRINKS.

Russo Ceppitaio Toscana IGT 2021 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50056221
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toscana
Abfüller	Azienda Agricola Russo, Via Forni 71, Podere La Metocchina, 57028 Suvereto, Italie
Marke	Russo
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	9-10 Monate
Degustationsnotiz	mittlerer Körper mit ausgewogenen Tanninen. Es entfalten sich Aromen von Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren, schwarzen Früchten, Tabak und Vanille.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 55% Sangiovese sowie 45% Ciliegiolo, Colorino, Cannaiolo, Merlot und Cabernet Sauvignon
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Käse, Pizza & Pasta, Rotes Fleisch, Weisses Fleisch

Beschreibung

Die Familie Russo ist schon seit vier Generationen mit dem Weinbau verwurzelt. Der Urgrossvater der heutigen Besitzer - die Brüder Michele und Antonio - wanderte Mitte des 19. Jahrhunderts nach Amerika aus, kehrte allerdings nach 50 Jahren wieder nach Italien zurück und legte im Val di Cornia den Grundstein für das heutige Unternehmen. Der landwirtschaftliche Betrieb der Familie widmet sich seit jeher mehreren Produktionszweigen, hauptsächlich aber dem Olivenanbau, dem Weinbau und der Milchkühehaltung. 12 Hektar sind mit Reben bestockt - zum grössten Teil mit Sangiovese, allerdings finden auch Sorten wie Colorino, Cannaiolo, Giacomino, Cabernet Sauvignon und Merlot ihren Platz. 1998 beschlossen die Brüder, ihre Weine selbst abzufüllen. Seitdem entwickelte man ein überschaubares Portfolio, das aus drei Rotweinen und einem Weisswein besteht.

Der Russo Ceppitaio lehnt namentlich an die krautige Pflanze «Ceppita» (*Dittrichia viscosa*) an, die auf mediterranen Weideflächen und vom Menschen überprägten Standorten häufiger vorzufinden ist. Der rote Blend besteht zu 55% aus Sangiovese und zu kleineren Anteilen aus weiteren Sorten. Die Trauben verbleiben sieben Tage lang im Kontakt mit den Schalen, während die Fermentation zehn Tage lang andauert. Der fertig vergorene Wein verbringt insgesamt sechs Monate in einer Kombination aus Edelstahlbehältern und gebrauchten Barriques, bevor er drei bis vier Monate in der Flasche reift.