

Villa La Ripa
TIRATARI Rosso IGT Toscana

Bezeichnung: Indicazione Geografica Tipica Toscana

Produktionsgemeinde: Arezzo

Rebsorten: Sangiovese 75% und Shiraz 25%

Alkoholgehalt: 13-13,5% Vol.

Höhenlage Weinberg: 300 Meter

Ertrag in Liter pro Hektar: 5000 Liter/ha

Art der Weinlese: selektive Handlese

Reberziehung: Zapfenkordon und Guyot

Erntezeit: Erste Dekade im Oktober

Datum der Einführung: Dezember zwei Jahre nach dem Erntejahr.

Weinherstellung:

Alkoholische Gärung und Einmischung: Die Trauben werden entrappt und nur äußerst weich gepresst um die maximale Unversehrtheit der Traubenschalen zu gewährleisten. Während der alkoholischen Gärung werden mehrere Kelterungen durchgeführt, um aus den Schalen Aromen, Farbe und Tannine zu gewinnen. Am Ende der Einmischung der Traubentrester, die zwischen 8 und 12 Tagen dauert, findet der Abstich statt, bei dem der Wein vom Trester getrennt wird.

Malolaktische Gärung und Verfeinerung: Nach dem Abstich wird der Wein umgefüllt und die malolaktische Gärung durchlaufen. Letztere dauert etwa 10 Tage und findet bei einer Temperatur von 20°Grad statt. Tiratari wird in Eichenholzfässern von 225 bis 500 Liter ausgebaut; Vor Konsumfreigabe wird er 6 Monate in der Flasche verfeinert.

Analytische Hauptparameter:

- | | |
|-----------------|--------------------|
| - Alkoholgehalt | 13,5-14% Vol |
| - Gesamtsäure | 5,45 g/l Weinsäure |
| - pH | 3,46 |
| - Zucker | 1,5g/l |