

# Crebesco

IGT Toscana Red



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

Der Crebesco der Familie Valentini ist 2006 rein zufällig 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 unmöglich 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

<b>Anbaugelbiet:</b>	Das Hügelgebiet, das von Massa Marittima zum Tyrrhenischen Meer hin abfällt, mit einer Süd- bis Südwestlage. Massa Marittima (GR), Toscana, Italien
<b>Bodenbeschaffenheit:</b>	Lehmiger, kalkiger, steiniger Boden
<b>Traubensorte:</b>	40% Sangiovese, 40% Merlot und 20% Syrah
<b>Produktionstechnik:</b>	In Kistchen von Hand gelesen. Trauben von Sangiovese und Syrah luftgetrocknet. Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks, 20 Monate in Barrique verfeinert
<b>Erziehungssystem:</b>	Kordon mit Zapfenschnitt
<b>Stockdichte:</b>	5300 Stöcke pro Hektar
<b>Ertrag pro Hektar:</b>	67/70 Tonnen Trauben
<b>Farbe:</b>	Der Crebesco besticht durch seinen prächtigen intensiven Farbton mit ebenfalls violetten Reflexen
<b>Duft:</b>	In der Nase sehr komplex, mit intensiven Noten reifer roter Früchte; diese Düfte sind perfekt in die süßen Barrique-Noten integriert
<b>Geschmack:</b>	Neben seinen typischen Eigenschaften des Sangiovese – würzig und lang im Abgang – ist dieser Wein optimal strukturiert und höchst harmonisch
<b>Speiseempfehlungen</b>	Passt sehr gut zu Gerichten mit bemerkenswerter Struktur wie rotes Fleisch oder mit gereiftem Käse
<b>Trinktemperatur</b>	16° / 18°
<b>Lagerung</b>	Kühl und dunkel liegend lagern