TENUTA IL BOSCO
OLTREPÒ PAVESE

Oltrepò Pavese ist ein Begriff, der viele Dinge zum Ausdruck bringt, etwa die wunderbare natürliche Vielfalt der Böden und Gelände oder die Tatsache, dass diese Rebe, der die gallischen Stämme so gerne zusprachen und die die benediktinischen Mönchen im Mittelalter wieder zu alter Ehre brachten, im Laufe der Geschichte ohne Unterbrechung angebaut wurde. "Il Bosco" bildet die zahlreichen Facetten dieser Gegend ab, deren gepflegte Weingärten die typischen Sorten traditioneller Trauben genauso wie internationale Reben beherbergen. Insbesondere der Pinot Nero findet hier ein für ihn ideales Terroir vor, der seinen Charakter, seine Feinheit und Eleganz zauberhaft zum Ausdruck bringt. Die intensiven Düfte und verführerischen Charakterzüge der Sorte "Il Bosco" sind das genaue Abbild eines Ortes, der wunderbar freigiebig mit seinen Gaben umgeht.

Poggio Pelato 2016

Der antike Name geht auf uralte Quellen zurück: Poggio Pelato heißt eine Rebfläche, die wegen ihres Mikroklimas und ihrer Bodenbeschaffenheit die sortentypischen Eigenschaften des Pinot Nero zum Ausdruck bringt, welcher hier genau den richtigen Lebensraum vorfindet. Anforderungsgerechter Anbau im Weinberg und Sorgfalt in der Kantine bringen diesen Wein hervor, der schon mit seiner zart rubinroten, aber glanzhellen Farbe und den klar wahrnehmbaren intensiven Duftnoten nach Johannesbeere, Rhabarber und einem subtilen dunklen Gewürz ausdrücklich auf sich aufmerksam macht. Der Schluck explodiert in einem berauschenden, breit gefächerten und ausdruckvollen Aromenreichtum, das fruchtig leuchtet und dann in einem vibrierenden Abgang mit der rebsortentypischen Säure frisch ausklingt.

KLASSIFIKATION
Oltrepò Pavese DOC

ANBAUGEBIET
Zenevredo, Oltrepò Pavese

JAHRGANG
2016

REBSORTEN
100% Pinot Nero

ZEITPUNKT DER WEINLESE
In der ersten Septemberwoche

ART DER ERNTE
Manuell

KLIMA

Der Jahrgang 2016 war gekennzeichnet durch einen trocken Winter mit niedrigen Temperaturen, auf den sofort ein mildes, regenloses Frühjahr folgte. Der Wachstumsbeginn der Pflanzen lag in der Norm. Zwischen Mai und Mitte Juni regnete es ab und zu, jedoch nur geringe Mengen, wodurch die Pflanzen während der ersten wichtigen phänologischen Phase unterstützt wurden. Die Temperaturen stiegen nie über 30°C und die stets mäßige Luftfeuchte schuf ein gesundes Mikroklima im Weinberg. Zwischen Mitte Juni und der ersten

TENUTA IL BOSCO Località il Bosco - 27049 Zenevredo (Pavia) - Tel. 0385 245326 - Fax 0385 245324 - info@ilbosco.com
www.ilbosco.com

Poggio Pelato 2016

TENUTA IL BOSCO
OLTREPÒ PAVESE

STOCKDICHTE
4.500 Weinstöcke/ha

ERTRAG PRO HEKTAR
75 Doppelzentner/ha

ALKOHOLGEHALT
13,5% vol.

IDEALE SERVIERTEMPERATUR
16° - 18° C

ERHÄLTLICHE FORMATE
750 ml

ALTERUNGSPOTENTIAL
8-10 Jahre

ERSTER ANBAUJAHRGANG
1998

Juliwoche regnete es diverse Male stark und aufgrund der milden Temperaturen und der Gesundheit der Pflanzen konnten die Trauben langsam reifen. Die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht lagen bei 10 bis 13°C. Die Pflanzen entwickelten sich in perfekt harmonisch. Dies zeigt sich auch im Glas, das die für diesen Jahrgang typische extreme geschmackliche und sensorische Feinheit präsentiert. Es handelt sich wahrscheinlich um den in Menge und Güte besten Jahrgang seit langem. Die Lese erfolgte in der ersten Septemberwoche. Die Trauben waren rundum gesund und hatten eine optimale Säure und weiche Tannine, die Voraussetzung für eine sehr lange Lagerfähigkeit des Weins.

ART DES BODENS

Tonig-schluffige, mergelhaltige Kalkböden.

REBERZIEHUNGSMETHODE

Niedere Spaliererziehung (Guyot).

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die sehr sorgfältig geernteten Trauben durchlaufen eine viertägige kalte Mazeration, an die sich die Gärung anschließt. Nach dem Abstich ruht der Wein, damit sich die Trübstoffe absetzen können. Anschließend wird er teils in 228 Liter fassende Barriques, teils in 25 hl große Fässer gefüllt. Die malolaktische Gärung in den Fässern entwickelte sich im Frühjahr mit dem natürlichen Anstieg der im Keller herrschenden Temperaturen auf natürliche Weise. Der Wein wird nach einem Jahr Reifung in Holz weitere 4 Monate in Stahl ausgebaut und verbringt dann die verbleibenden 8 Monate auf der Flasche. Er wird zu keinem Zeitpunkt geklärt, gekühlt oder gefiltert und behält deshalb seinen einzigartigen Charakter bei.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Ein zartes Rubinrot mit purpurfarbenen Nuancen.

BOUQUET: Einem intensiven Geruch mit Aromen nach Heidelbeere, Johannisbeere, Kirsche, Rose und Rhabarber folgen angenehme Röstnoten.

GESCHMACK: Elegant, fein, weich am Gaumen mit einem leichten mandeligen Abgang.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Ausgezeichneter Wein für das komplette Menü, der ganz hervorragend zu kräftigen ersten Gängen, gefüllten und im Ofen zubereiteten Nudelspeisen sowie zu Kalbfleisch und Federwild passt.

TENUTA IL BOSCO Località il Bosco - 27049 Zenevredo (Pavia) - Tel. 0385 245326 - Fax 0385 245324 - info@ilbosco.com
www.ilbosco.com