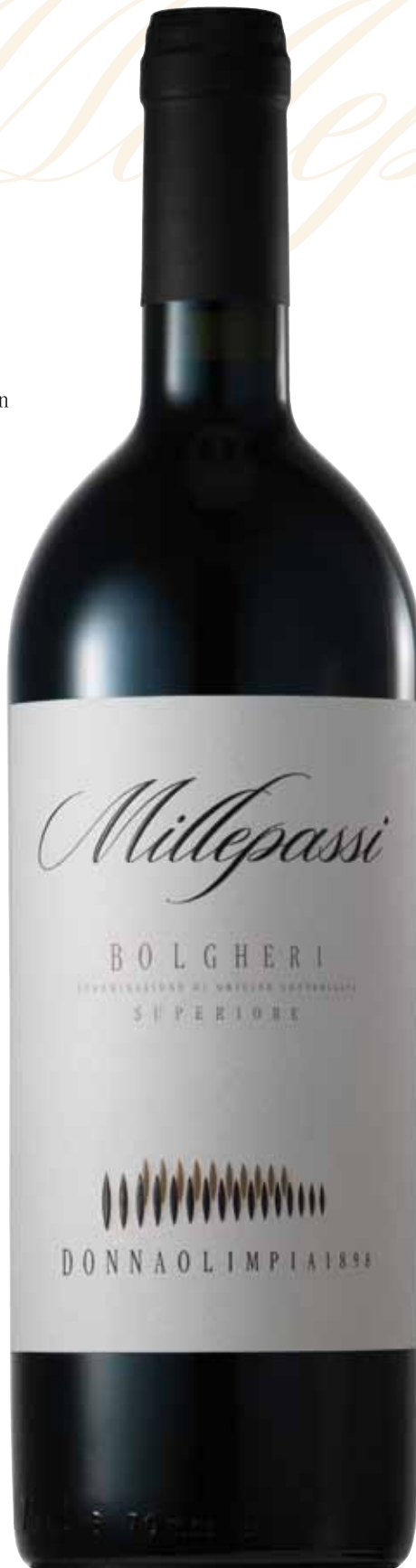


MILLEPASSI

BOLGHERI

Denominazione di Origine Controllata

SUPERIORE



PRODUKTIONSZONE

Millepassi wird nur aus den besten Trauben des Weinguts Donna Olimpia 1898 gewonnen. Die Rebberge liegen in Bolgheri (Livorno) in unmittelbarer Nähe der Tyrrhenischen Küste. Kontinentale Überschwemmungsepisoden haben den Boden mit sandig lehmigen Ablagerungen angereichert.

REBSORTEN

Cabernet Sauvignon-Petit Verdot Merlot.

HEKTARERTRAG

Circa 7.000 kg Trauben.

AUSBEUTE IN WEIN

Circa 70%, entsprechend 50 hl pro Hektar.

WEINLESE

Die Ernte findet von September bis Oktober statt. Die Trauben werden bei optimaler Reife gepflückt und sofort in Kisten à 20 kg, nach sorgfältiger Auswahl der Beeren, in den Weinkeller gebracht.

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Alkoholgärung wickelt sich in Edelstahltanks unter kontrollierter Temperatur ab, um eine möglichst lange Berührungszeit des

Mostes mit den Häuten zu gewährleisten. Gleich anschließend an die alkoholische Gärung spielt sich die malolaktische oder Milchsäuregärung ab. Der Wein wird nun für 24 Monate in Barriquefässern aus französischer Eiche ausgebaut, 50% neue und 50% zweitgebrauchte, und zusätzliche 6 Monate in der Flasche verfeinert.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Leuchtende Farbe von intensivem Granatrot mit violett Stich. Weitreichende Intensität auch in der Nase, mit Noten von Waldbeeren (Maul- und Heidelbeeren), Gewürzen (Zimt und Pfeffer) und Kakao. Im Gaumen voll, harmonisch und warm, mit elegant seidigen Tanninen und einem würzigen, langen Abgang.

NAMENSURSPRUNG

Millepassi bezieht sich auf das alt-römische Längenmass "miliun", das 1480 Metern entspricht oder eben den nötigen tausend Schritten (ital.: mille passi) um auf den römischen Strassen von einem Meilenstein zum nächsten zu gelangen.

Eine dieser Strassen durchquerte ehemals das Gut Donna Olimpia.

