

Castelfeder Mont Mes Cuvee Rosso IGT

Wijnhuis	-
Merk	Castelfeder Weinkellerij
Land	Italië
Regio	VIGNETI DOLOMITI
Subregio	-
Wijntype	Wijn
Kleur	Rood
Alcohol %	13,5
Serveertemperatuur	16-18 graden
Afsluiting	Schroefdop
Druivenras	Cabernet Sauvignon, Lagrein, Merlot
Korte Omschrijving	Rijpe tonen van aardbei, framboos en kers vormen het hart van deze wijn, ondersteund door kruidige accenten zoals kaneel, laurier en een vleugje drop. De structuur is sappig met aanwezige, rustieke tannines die zorgen voor grip en lengte.
Vinificatie	De druiven worden per ras apart vergist. De wijn vergist in roestvrijstalen tanks met temperatuurcontrole, gevolgd door een rijpingsperiode op roestvrij staal.
Omschrijving	De wijngaarden liggen verspreid tussen 250 en 700 meter hoogte, in het zuidelijke deel van Südtirol. Door de combinatie van alpiene en warme mediterrane invloeden ontstaat een omgeving waarin zowel frisse zuren als rijp fruit goed tot hun recht komen. Deze wijn is samengesteld uit lokale en internationale druivenrassen, waaronder Lagrein, Merlot en Cabernet Sauvignon, met soms een aandeel Pinot Noir. De wijn weerspiegelt de stijl van de regio: rijp maar ingetogen fruit, kruidigheid en een zekere robuustheid, mede bepaald door het gevarieerde terroir van klei, kalksteen en grind.
Over De Producent	Castelfeder werd in 1970 opgericht door Alfons Giovanett in Zuid-Tirol. Sinds 1989 leidt zijn zoon Günther het domein, dat inmiddels zo'n 55-70 ha aan eigen en gepachte wijngaarden heeft over diverse microklimaten in Alto Adige. Het huis combineert traditionele ambacht met moderne methoden en duurzame praktijken, gericht op variëteiten als Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer en lokale variëteiten. Vandaag de dag is Ivan Giovanett als oenoloog betrokken, en ontvangt het domein regelmatig internationale erkenning.
Wijn En Spijs	Goed te combineren met een selectie fijne vleeswaren, zoals coppa en gerookte ham, of een ambachtelijke pizza met tomaat, mozzarella en geroosterde groenten. Ook bij gerechten met gegrilde paddenstoelen of kruidige stoofschotels komt de wijn tot zijn recht.

