

AVIGNONESI

GRIFI TOSCANA I.G.T. 2015

Dieser risikoreiche Wein ist nur für optimistische Produzenten bestimmt. Tatsächlich wurde 2014 aufgrund widriger klimatischer Bedingungen kein Grifi hergestellt. Ein unglaublicher Verschnitt, in dem die Frische von Sangiovese perfekt mit dem Rückgrat des Cabernet Sauvignon verschmilzt. Ein weiteres gutes Beispiel für einen großartigen Verschnitt zum Altern.

JAHRGANG 2015

LEIDENSCHAFTLICH wie die strahlende Sonne dieses Jahrgangs.

Harmonische Weine, warm und charmant, auf der Leinwand die Verbindung von Licht und Materie. Die variablen Wetterbedingungen dieses Jahrgangs ermöglichten es uns, mit dem richtigen Timing, kraftvolle, aber elegante Weine herzustellen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

In der Nase nimmt man Noten von grünen Gewürzen, Leder und Tabak wahr. Angenehm elegant mit nahtlosen Tanninen zeigt der 2015er Grifi am Gaumen Andeutungen von Umami und Unterholz. Der Abgang ist endlos und saftig.

WEINBERG

TRAUBEN

53% Sangiovese, 47% Cabernet Sauvignon.

BODENART

Der Untergrund besteht aus Meeressedimenten des Pliozäns (vor 3-5 Millionen Jahren) mit abwechselnd Ton, Lehm und Kalksand. Der Cabernet Sauvignon wächst auf der gleichen Art von Boden, ist aber reicher an neueren Flusskieseln.

WEINBERG DETAILS

Die Pflanzen sind zwischen 11 und 18 Jahren alt. Die Rebstöcke befinden sich in einer Höhe von 300 Metern ü.d.M und haben die Erziehungsformen Guyot und Spornkordon. Sie wachsen bei einer Dichte von 2.564 - 5.682 Pflanzen / Hektar.

VINIFIZIERUNG

WEINLESE

Der Sangiovese wurde vom 10. bis 28. September gelesen, der Cabernet Sauvignon wurde am 6. Oktober gelesen.

VINIFIZIERUNG

Separate Gärung für die beiden Sorten in Edelstahl tanks mit natürlicher Hefe. Die alkoholische Gärung und Einmischung dauerte je nach Partie bis zu 30 Tagen. Die malolaktische Gärung wurde in französischen Barriques abgeschlossen.

ALTERUNG

18 Monate in Eiche. Große Eichenfässer und Barriques für den Sangiovese, Barriques für den Cabernet Sauvignon.

ALKOHOL UND GESAMTPRODUKTION

14,5% - 14.500 Flaschen

AUSZEICHNUNGEN

2015: 90 pkt Wine Spectator | 92 pkt James Suckling | 92 pkt Veronelli
92 pkt Wine Enthusiast | 93 pkt Vinous

2013: 92 pkt James Suckling | 90 pkt Decanter

2012: 90 pkt Wine Spectator | 90 pkt Wine Advocate | 90 pkt James Suckling

