

AVIGNONESI

LA TONDA TOSCANA I.G.T. 2015

La Tonda, was auf Italienisch „der Runde“ bedeutet, wurde 1990 als Experiment zu Rebtraining und Pflanzendichteeffekten gepflanzt. Seit 2014 wird La Tonda separat vinifiziert, um einen Single Vineyard zu produzieren, der zu 100% aus Sangiovese besteht. Jedes Jahr wird eine begrenzte Menge an Flaschen für den exklusiven Verkauf in unserer Capezzine Farm hergestellt.

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 *La Tonda* werden die sortentypischen Noten von Kirschen, Zwetschgen und roten Früchten von einer Vielzahl delikater Gewürze wie Muskatnuss, weißer und rosa Pfeffer begleitet, die durch frühlingshafte Noten von Rosenblättern und Veilchen verfeinert werden.

WEINBERG

TRAUBEN

100% Sangiovese.

BODENART

Boden aus dem Pleistozän (vor 3 Millionen bis 120.000 Jahren) fluvio-lacustrinischen Ursprungs, reich an Kalkstein, ohne Steinbestand. Hellbraune bis braune Farbe mit einer tonreichen Struktur in der Nähe der Oberfläche und Sandschichten weiter unten, mit Kalkstein- und Eisenmagnesiumaggregaten und wenig organischem Material.

WEINBERG DETAILS

Im Jahrgang 2015, waren die Pflanzen 25 Jahre alt. Die Rebstöcke befinden sich in einer Höhe von 300 Metern ü.d.M und haben die Erziehungform Spornkordon. Sie wachsen bei einer Dichte von 2.000 - 8.000 Pflanzen / Hektar.

VINIFIZIERUNG

WEINLESE

Die Trauben für La Tonda wurden am 29. September gelesen.

VINIFIZIERUNG

Gärung in Stahltanks unter Verwendung einheimischer Hefen.
25 Tage lange Einmischung.

ALTERUNG

Auf Bodensatz bis Dezember.

ALKOHOL UND GESAMTPRODUKTION

13,5% - 2.832 Flaschen.

AUSZEICHNUNGEN

2015: 92 pkt Wine Spectator | 96 pkt James Suckling | 90 pkt Veronelli

2014: 90 pkt Wine Spectator

