

AVIGNONESI

GRIFI TOSCANA I.G.T. 2016

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 2016

Die ausgeglichenen Wetterbedingungen dieses Jahrgangs, gekennzeichnet durch die richtige Menge aller Elemente, ermöglichten es uns, kraftvolle und dennoch elegante Weine herzustellen. Ein milder und relativ trockener Winter wurde durch einen kalten und feuchten Frühling ersetzt. Der Sommer war warm und sonnig, was den nassen und kalten Frühling kompensierte. Ein kalter September mit nordischen Winden ließ die Trauben perfekt reifen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Die Zusammenstellung von zwei spätreifenden Sorten während eines ausgewogenen toskanischen Jahrgangs verleiht diesem Wein einen frischen, freudigen Charakter. In der Nase offenbart der Wein Noten von Heidelbeeren, Brombeeren, Weihrauch und Kakao zu 90%. Am Gaumen entfaltet er sich mit einem Hauch von Pfeffer und Austernschale als Balsamico- und Aprikosenexplosion. Er ist frisch und vollmundig mit einer großen Ausdauer.

WEINBERG

TRAUBEN

50% Sangiovese, 50% 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 Flusskiesel.

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 am 29. September gelesen, der Cabernet Sauvignon wurde am 4. und 7. 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 (225 Liter) abgeschlossen.

ALTERUNG

20 Monate in großen Fässern aus slawonischer Eiche und gebrauchten Eichenfässern (500 ltr.) für den Sangiovese; 20 Monate in französischen Eichenfässern (500 ltr.) und Barriques (225 ltr.) für den Cabernet Sauvignon.

ALKOHOL UND GESAMTPRODUKTION

14% - 13.333 Flaschen

AUSZEICHNUNGEN

2016: 94 pkt Suckling | 91 pkt Veronelli
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

