

AVIGNONESI

GRIFI TOSCANA I.G.T. 2017

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 2017

Der Jahrgang 2017 war von extremen klimatischen Ereignissen geprägt, insbesondere von Frühlingsfrost und einer lang anhaltenden Dürre während der gesamten Vegetationsperiode, die unsere Weinberge belastet haben. Die Pflanzen haben unter vegetativen Unterbrechungen gelitten, die es schwierig gemacht haben, das Fruchtfleisch, die Schalen und die Samen zu entwickeln, die konzentrierter wurden. Durch kurze und delikate Extraktionen haben wir es geschafft, die Eleganz und Trinkbarkeit zu privilegieren, die unsere Weine auszeichnen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Die Mischung aus zwei spätreifenden Sorten während eines besonderen toskanischen Jahrgangs verleiht diesem Wein Charakter. In der Nase zeigt der Wein Noten von Blaubeeren, Brombeeren, Weihrauch, Heilkräutern und Sandelholz. Mit einem Hauch von Brombeermarmelade und Zimt entwickelt er sich am Gaumen wie eine Balsamico-Explosion, die von einer starken Säure unterstützt wird. Das lebhaftes Tannin am ganzen Gaumen begleitet den herzhaften und anhaltenden Abgang.

WEINBERG

TRAUBEN

49,58% Sangiovese, 50,42% 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

Der Sangiovese stammt aus den Weinbergen Marmino (18,55%), Caprile (15%), El Grasso (10%) und Poggio Badelle (6%). Der Cabernet Sauvignon stammt von La Banditella (40%) und Poggio alla Lodola (9,58%). 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

Die Trauben wurden zwischen Ende August und Mitte September gelesen.

VINIFIZIERUNG

Separate Gärung für die beiden Sorten in Edelstahltanks mit natürlicher Hefe. Die alkoholische Gärung und Einmischung dauerte je nach Partie bis zu 20 Tagen. Die malolaktische Gärung wurde in Holz abgeschlossen.

ALTERUNG

18 Monate in Eichenholz, davon 85% französische Barriques (225 lt) und 15% großes slawonisches Fass (nur für Sangiovese).

ALKOHOL UND GESAMTPRODUKTION

14% - 13.600 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

