

AVIGNONESI

LA TONDA TOSCANA I.G.T. 2017

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 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 Fruchtigkeit des reifen Sangiovese befriedigt den Geruchssinn. In der Nase verflochten sich Noten von Rosen- und Veilchenblättern mit den intensiveren Noten von Erdbeer- und Pflaumenmarmelade. Im Hintergrund Balsamico-Nuancen. Im Mund ist der Ansatz einhüllend und warm. Das Tannin berührt den Gaumen mit Eleganz und unterstützt die süße und opulente Trinkbarkeit.

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 27 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 31. August und am 6. September gelesen.

VINIFIZIERUNG

Gärung für 18 Tage in Amphore und 30 Tage in Edelstahltanks unter Verwendung einheimischer Hefen. 25 Tage lange Einmischung.

ALTERUNG

Ein Teil in Amphore bis April und dann in Barrique und Tonneau, der Rest in alten Barrique und Tonneau für 15 Monate.

ALKOHOL UND GESAMTPRODUKTION

13% - 1.694 750 ml Flaschen, 122 1,5 L Flaschen.

AUSZEICHNUNGEN

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

2014: 92 pkt Wine Spectator

