

AVIGNONESI

GRIFI TOSCANA I.G.T. 2018

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 2018

Dieser großartige Jahrgang spiegelt sich in üppigen und gesunden Trauben wider, die unsere Bio-Weinberge gefüllt haben. Ein warmer Frühling leitete ein aufregendes Jahr ein. Die Trauben profitierten von einem milden Sommer mit gelegentlichen Schauern, die ihnen eine perfekte Reife ermöglichten.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Die Kombination zweier so unterschiedlicher Persönlichkeiten wie Sangiovese und Cabernet Sauvignon verschmelzen und verleihen diesem Wein einen einzigartigen Charakter. Dunkle Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Die Nase öffnet sich mit Anklängen von Blaubeeren, Brombeeren und Weihrauch bis hin zu Sandelholz und Graphit. Im Mund ist er dicht und komplex mit Anklängen von Brombeermarmelade und Zimt. Er entwickelt sich dann wie eine Balsamico-Explosion, unterstützt von einer guten Säure. Das lebendige Tannin am Gaumen begleitet den pikanten 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

Getrennte Vinifikation für die beiden Sorten in Edelstahltanks unter Verwendung von einheimischen Hefen, die von unserer Pied de Cuve selektioniert wurden. Die alkoholische Gärung mit anschließender Einmischung dauerte bis zu 25 Tage. Die malolaktische Gärung fand in Holz statt.

ALTERUNG

18 Monate in Barriques aus französischer Eiche (225 L) und großen slawonischen Eichenfässern (6000 L).

ALKOHOL UND GESAMTPRODUKTION

14,5% - 26.035 bottiglie.

AUSZEICHNUNG

2017: 94 pt Suckling

2016: 94 pt Suckling | 91 pt Veronelli

