

no image

Klima

Das Jahr 2009, das bis zur zweiten Junihälfte im Zeichen häufiger Regenfälle stand, setzte sich dann mit schönem Wetter fort und begleitete in perfekter Weise die Entwicklung der Reben und danach die Traubenreife. Die starke Sonneneinstrahlung in der zweiten Augushälfte traf auf Pflanzen in gutem vegetativem Zustand und beschleunigte insbesondere die Reife des Merlot, der früher als normalerweise gelesen wurde. Unmittelbar danach setzten die September-Regenfälle ein, und das Absinken der Temperaturen verlangsamte die Reife der späteren Varietäten, die so einen hervorragenden Grad an Komplexität erreichen konnten.

Weinbereitung

Die Lese erfolgte von Hand in Erntekisten, in denen das Rebgut in die Kellerei transportiert wurde. Dort wurde es vor und nach dem Entrappen sorgfältig von Hand selektiert und anschließend schonend zerdrückt. Jede einzelne Parzelle des Weinbergs wurde separat vinifiziert, so dass unterschiedliche Weine entstanden. Gärung und Mazeration erfolgten in Behältern aus Inox-Edelstahl bei kontrollierter Temperaturführung (25 – 30° C) und dauerten jeweils zwischen 15 und 20 Tagen. In dieser Phase wurden Remontagen und Oxidationen unterschiedlicher Intensität je nach den Erfordernissen der einzelnen Rebsorten und Parzellen durchgeführt. Mit dem Mostabstich wurden die Weine in neue Barriques gefüllt, in denen vor Jahresende auch die malolaktische Gärung zum Abschluss kam. Nach 18 Monaten Verfeinerung wurden die besten Weinpartien assembliert und in Flaschen abgefüllt. Bevor der Wein in den Handel kam, durchlief er weitere 10 Monate der Verfeinerung in der Flasche.

Geschichte

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und manchmal ein kleiner Anteil von Petit Verdot repräsentieren die Eleganz, Komplexität und Struktur des Terroirs von Bolgheri. Wird erzeugt seit 1990 von Weinbergen, deren Böden ursprünglich Schwemmland waren und Ton-Sand- bis Ton-Schluff-Erden mit Bolgheri-Agglomerat (Skelett) haben.



Verkostungsnotizen

An der Nase dominieren Balsamnoten, gefolgt von Anklängen an reife Frucht und Gewürze. Am Gaumen ein samtiger Auftakt mit weichen Tanninen und von großer Feinheit. Der Nachgeschmack wird gut gestützt von der mineralischen Note, die dem Wein schöne Länge verleiht.

Awards

I vini di Veronelli 2013 Super Tre Stelle Italy **Associazione Italiana Sommelier "Duemilavini 2013" Guide 5**
Grappoli Italy Annuario L. Maroni 90/100 Italy **Wine Spectator** 91/100 USA **Wine Enthusiast** 98/100 + Cellar
Selection USA Wine Advocate 94/100 USA **Antonio Galloni** 94/100 USA **Falstaff** 93/100 Austria **James**
Suckling 97/100 USA **Int Wine Cellar** 93/100 USA