



2015 Ventaglio

Hersteller: Tenuta Argentiera

Vinifikation/Ausbau:

Die von Hand geernteten und auf zwei Sortiertischen verlesenen Trauben stammen von den besten Stellen des Weinbergs Ventaglio, der 120 m ü.d.M. liegt. Die ganzen Beeren fallen infolge der Schwerkraftwirkung in zwei kleine kegelstumpfförmige Wannens aus französischem Eichenholz.

Während der Mazeration wird die Maische 25 Tage lang bei einer geregelten Temperatur von 28/30°C täglich von Hand abwechselnd umgewälzt und umgestossen. Danach wird der Wein teilweise in neueBarriques und Tonneaux aus französischem und österreichischem Eichenholz umgefüllt, in denen die malolaktische Gärung abgeschlossen wird. Der Ausbau erfolgt in Eichenholz und anschliessend, vor dem Verkauf, in der Flasche.

Charakter:

Ein Hektar Land, von der Natur selbst begrenzt, auf der die Rebsorte Cabernet Franc angebaut wird. Im Zentrum dieses magischen Weinbergs steht eine jahrhundertalte Steineiche. Wir befinden uns inBolgheri, nicht weit vom Hügellgebiet des Ortsteils Donoratico entfernt, auf 120 Meter Höhe über demMeeresspiegel: Die rote, sandige Erde der nahen Küste überlässt ihren Platz einem lehmigen, kalkhaltigen Boden, der durch das typische steinreiche Skelett des Schwemmlandgebiets geprägt ist. Hier gibt es keine Hindernisse für die Sonne, sie bescheint den Weinberg den ganzen Tag lang und sorgt für die perfekte Reifung der Trauben nach expositionsabhängigen Mikroklimata: frisch und ungestüm sind die Trauben des Morgens mit Nordost-Exposition; zuckersüß und überschwänglich dieTrauben des Mittags mit Süd-Exposition; fein und duftend die des Abends mit West-Exposition. Im Glas zeigt sich der Wein in einem tiefen, komplexen Rot. Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Salbei, Rosmarin und süßem Brasiltabak. Vollmundiger Antrunk, sehr linear und feinkörniges Tannin mit einer grossartigen Intensität und Kraft. Was für eine Reinheit und Länge. Benötigt noch etwa zwei bis drei Jahre um sich vollends zu öffnen. Eine weitere Lagerung empfiehlt sich uneingeschränkt und wird belohnt!!

STECKBRIEF

Jahrgang	2015
Auszeichnung	97 James Suckling
Geschmack	trocken
Weinstil	samtig & üppig
Anbauregion	Toskana
Land	Italien
Rebsorte	85% Cabernet Franc 15% Cabernet Sauvignon
Füllmenge	750 ml
Trinktemperatur	16° - 18° C
Alkoholgehalt	14.5 % Vol.
Lagerpotential	2021 - 2033
Hersteller	Tenuta Argentiera
Appellation	DOC

Passt zu

Geschmortes, rotes Fleisch, Braten, Lamm geschmort,
Grilladen, Hartkäse

info@sd-import.com
www.sd-import.com

Telefon +41 / 71 / 688 2970
Telefax +41 / 71 / 688 2972

SD-Import Food & Wine Company
Steigerzelg 5a CH-8280 Kreuzlingen