

DRINKS.

Villanoviana Sant'Uberto Bolgheri Superiore DOC 2016 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407755
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toskana
Abfüller	Villanoviana Winery, Via Santa Maddalena 172/B , Bolgheri (loc. Sant'Uberto), Castagneto Carducci, Italia
Marke	Villanoviana
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	26 Monate
Degustationsnotiz	fruchtige Aromen von Kirschen, Pflaumen und dunklen Beeren verbinden sich mit Tabak, schwarzem Pfeffer, Muskatnuss, etwas Kakao sowie seidigen Gerbstoffen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 50% Merlot, 35% Cabernet Franc und 15% Petit Verdot
Etikette	grafisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Wild

Beschreibung

Weine mit der Herkunftsbezeichnung «DOC Bolgheri» geniessen weltweit hohes Ansehen und werden zu entsprechend hohen Preisen gehandelt. Die Landschaft rund um das mittelalterliche Dorf in der Maremma, die Richtung Westen vom Meer und Richtung Osten von dichten Wäldern begrenzt wird, hat sich als ein vorzügliches Terroir für charakterstarke Weine erwiesen. Wer als Weinliebhaber die Gelegenheit bekommt, in dieser Region ein Stück Land zu erwerben, greift ohne Bedenken zu. So erging es auch Barbara Monacelli und Marco Belli, die sich im Jahr 2006 in der Toskana niederliessen, um ihre eigene Weinmarke «Villanoviana» zu gründen. Aus Respekt für das Land und den Boden entschieden sich die Weinmacher dazu, ihr 6 ha grosses Grundstück auf biologische Weise, d.h. ohne Chemikalien, Pestizide oder künstliche Dünger, zu bewirtschaften. Stattdessen setzt man voll und ganz auf Handarbeit und auf natürliche Methoden.

Für den Sant'Uberto Jahrgang 2016 wählte das Ehepaar eine Assemblage aus 50% Merlot, 35% Cabernet Franc und 15% Petit Verdot. Die Bio-Trauben reiften auf ca. 40 m Seehöhe unter dem Einfluss des tonigen, sandigen und kalkigen Bodens heran. Nachdem die Beeren gepflückt und selektiert wurden, startete der Vinifikationsprozess in der modernen Kellerei mit der Mazeration und der Fermentation des Safts mitsamt der Traubenschalen. Daraufhin wurde der Wein von den Zementtanks in ausgewählte Fässer umgefüllt, um dort die malolaktische Gärung zu vollziehen. Nachfolgend verblieb er 14 Monate im Holz und ruhte weitere 12 Monate in der Flasche. Der Rotwein besitzt eine angenehm weiche Tanninstruktur bei mittelhoher Säure, während am Gaumen Aromen von dunklen Beeren, Gewürzen sowie Tabak freiwerden.