

DRINKS.

Villanoviana Cabernet Franc Toscana IGT 2018 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40775618
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toscana
Abfüller	Villanoviana Winery, Via Santa Maddalena 172/B , Bolgheri (loc. Sant'Uberto), Castagneto Carducci, Italia
Marke	Villanoviana
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	30 Monate
Degustationsnotiz	fruchtige Aromen von Kirschen, Himbeeren, Blaubeeren und Cassis verbinden sich mit süsslichen Holzfassgewürzen und herbalen Noten.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Cabernet Franc
Etikette	grafisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Charcuterie, Geflügel, Grill, Rotes Fleisch

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.

Von dem reinsortigen Cabernet Franc Jahrgang 2018 produzierte das Ehepaar 1'934 Flaschen. 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 im unterirdischen Reifungskeller umgefüllt, in denen er 18 Monate lang verblieb. Nachfolgend ruhte der Cabernet Franc weitere 12 Monate in der Flasche. Obwohl der Rotwein kein DOC-Siegel trägt, kann er problemlos in der Liga der Grossen mitspielen: Der Supertoskaner, der Aromen von Zwetschgenkompott, dunklen Beeren, Vanille und Leder offenbart, erhält zuweilen sehr gute Bewertungen von Wein-Kennern.