

DRINKS.

Cipriana San Martino Bolgheri Rosso superiore DOC 2018 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40806918
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toskana
Abfüller	Soc. Agricola Cipriana Srl, Cascina Cipriana, 24050 Spirano, Italia
Marke	La Cipriana
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	>1 Jahr
Degustationsnotiz	vielschichtige Aromatik mit dunklen Früchten, würzig- balsamischen Noten, Tanninen und frischer Säure.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 75% Cabernet Sauvignon und 25% Petit Verdot
Etikette	kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja



Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Charcuterie, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Als Otello Fabiana ein Stück Land in Castagneto Carducci, einem toskanischen Küstenort mit knapp 9'000 Einwohnern, erwarb, steckte der Weinbau in der Region noch in den Kinderschuhen. La Cipriana war damals das dritte Weingut, das seine Tore eröffnete. Die erste Flasche kam im Jahr 1978 in den Handel. Heute befindet sich das Anwesen im Besitz der Gebrüder Carlo und Luigi. Seit 2001 führt Carlos' Tochter Laura das Geschäft an, das neben diversen DOC- und IGT-Weinen auch Olivenöl erzeugt. Geht es nach der Familie, wirkt sich die Nähe zum Meer mehr als positiv auf die Qualität der Trauben aus, die in sechs Rebsorten kultiviert werden. Für den Bolgheri Rosso Superiore DOC San Martino wählte man die ursprünglich französischen Rebsorten Cabernet Sauvignon und Petit Verdot. Während der Cabernet Sauvignon seit dem 18. Jahrhundert einen weltweiten Siegeszug hingelegt hat und unter allen Rebsorten die grösste Anbaufläche einnimmt, ist der Petit Verdot weitaus seltener anzutreffen. Im klassischen Bordeaux Wein ist er meist nur mit ein bis drei Prozent vertreten. Nachdem die Trauben zu einem klaren Saft gepresst wurden, findet die Fermentation während zwei Wochen in grossen Stahlbehältern statt. Daraufhin folgt eine 15-tägige Mazeration, wobei der vergorene Most Tannine, Geschmackskomponenten und Farbstoffe von den blauen Trauben aufnimmt. Der Wein wird für mindestens 12 Monate in Barriques und für eine unbestimmte Zeit in Flaschen ausgebaut.