

DRINKS.

Ampeleia Toscana IGT BIO 2017 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40932317
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toscana, Maremma
Abfüller	Società Agricola Ampeleia srl, Località Meleta, 58036 Roccatederighi, Maremma / Tuscany, Italy
Marke	Ampeleia
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	12 Monate
Degustationsnotiz	ausbalanciert mit mittlerem Körper, mittleren Tanninen und mittlerer Säure. Am Gaumen zeigen sich Kirschen, Waldbeeren, dunkle Früchte, Eichenholz, Tabak, Leder, erdig-mineralische Töne sowie balsamische Noten von Kräutern und Gewürzen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Cabernet Franc
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Ja



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	14-16 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Charcuterie, Geflügel, Kalb- und Rindfleisch, Lamm

Beschreibung

Elisabetta Foradori und Giovanni Podini hatten nur wenige Jahre zuvor in ein Anwesen in der Toskana investiert, als sie den jungen Önologen Marco Tait 2002 anriefen und um Unterstützung mit dem Aufbau des Weinguts baten. Heute bedecken die Weinberge von Ampeleia, einem 120 ha grossen landwirtschaftlichen Betrieb, eine Fläche von 35 ha und werden nach biodynamischen Prinzipien bewirtschaftet. Um die Erzeugung des Komposts und der Sprühpräparate kümmert sich das Team selbst - unter anderem helfen fünf freilaufende Kühe mit der Düngung. Jeder der vier Weinberge von Ampeleia weist ein anderes Mikroklima, eine andere Höhenlage und einen anderen Bodentyp auf, weshalb man über die Jahre viele verschiedene Rebsorten pflanzen konnte. Der reinsortige Cabernet Franc mit dem Namen Ampeleia wurde 2002 zum ersten Mal produziert. Die Trauben stammen vom 500 m hohen, 12 ha grossen Weinberg La Rocca, wo sie bis zur Ernte in der dritten bis vierten Septemberwoche an Reben in Guyot-Erziehung heranreifen. Die Reifung des Rotweins dauert über zwölf Monate an und findet in Holzfässern statt.