FRESCOBALDI
TOSCANA

Quaranta Altari 2006



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Quaranta Altari 2006

Vinsanto del Chianti DOC

Vinsanto del Chianti DOC, Trebbiano Toscano und Malvasia Bianca Lunga - ein köstlicher Dessertwein ideal zu toskanischem Gebäck. In großen Gläsern servieren.

Klimaverlauf

Der Frühling war mild, es fielen wenig Niederschläge und gab keinen thermischen Stress, so dass die Trauben einen guten phytosanitären Zustand aufwiesen. Ende Mai kam es zu einem plötzlichen Temperatursturz, der zwar keine Schäden anrichtete, jedoch eine leichte Verzögerung der Phenolbildung und einen höheren Prozentsatz nicht bestäubter Blüten zur Folge hatte, wodurch es weniger Früchte, dafür aber umso gesündere gab. Im Juli herrschten hohe Temperaturen, der August hingegen zeigte sich kühl mit mäßigen Niederschlägen. Diese unterschiedlichen thermischen Bedingungen ermöglichten allen weißen und roten Rebsorten, sehr interessante Aromaeigenschaften zu entwickeln, Aromen reich an Intensität und Komplexität. Der leichte Sommerregen sorgte für die nötige Bewässerung und unterstützte den Farbwechsel der Trauben. Kurzum also günstige Bedingungen für das Gedeihen der Trauben.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Trebbiano Toscano und Malvasia Bianca Lunga
Ausbau: 3 Jahre

Technische Anmerkungen

Das Auge erfreut er mit einem glänzenden, sauberen und kräftigen Goldgelb von guter Farbdichte. Die Nase ist sehr intensiv und registriert eine bemerkenswerte Vielfalt an Aromen; sie reichen von Rosinen über Nüsse und Trockenfrüchte (Feige, Aprikose und Pflaume) bis hin zu würzigen Noten von Kaffee und Vanille. Am Gaumen präsentiert er sich warm, weich und harmonisch von guter Frische und Säure, die in einem ausgewogenen Verhältnis zur süßen Komponente stehen. Der Abgang ist lang, elegant und einwandfrei sauber.