FRESCOBALDI
TOSCANA

Quaranta Altari 2007



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Quaranta Altari 2007

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

Am 5. Oktober wurde die Weinlese 2007 auf sämtlichen Frescobaldi-Gütern beendet. Die Bilanz ist sehr positiv, besonders was die hervorragende Qualität der Trauben anbelangt, die je nach Lage des Weinguts in unterschiedlichen Zonen gelesen wurden. Im Herbst ermöglichten die positiven Umstände den Weinbergen nötige Reserven für eine optimale und viel versprechende Weinlese anzulegen. Im Frühjahr herrschte ein gemäßigtes Klima mit geringen Niederschlagsmengen und fehlendem thermischen Stress. Dies bewirkte eine gleichmäßige Reifung der Trauben in optimalen Klimabedingungen , mit warmen und sonnigen Tagen und kühlen Nächten : Umstand, der einen guten phytosanitäre Zustand der Trauben begünstigt hat.

Merkmale des Gebiets

Alimetrie: 250 mt
Exposition: Süd-westlich
Typologie des Erdbodens: Kalkstein, tonhaltig aber auch sandig
Dichte der Anlage: 5.500 Weinstöcke/ha
Aufzucht: Doppelter Guyotschnitt
Weinsorte: Trebbiano Toscano und Malvasia Bianca Lunga
Alkoholischer Grad: 16%
Malolaktische Gärung: Entwickelt während der langen Reifung in kleinen „Caratelli“ Holzfässern
Ausbau: 3 Jahre

Technische Anmerkungen

Glänzendes Goldgelb, beinahe bernsteinfarben. Mit schöner Farbdichte. In der Nase ein reichhaltiges Bouquet von Rosinen, Nüssen, Feigen, getrockneten Pflaumen und Honig. Duft und Geschmack korrespondieren deutlich. Am Gaumen warm, rund, balanciert, eine Offenbarung an Eleganz. Schöne Länge

Kombination: Ein Wein zur Meditation, perfekt in Verbindung mit Trockenfrüchten und Desserts. Sollte in großen Gläsern serviert werden.