FRESCOBALDI
TOSCANA

Quaranta Altari 2008



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Quaranta Altari 2008

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 2008 wird uns als einer der niederschlagsreichsten in den letzten Jahrzehnten in Erinnerung bleiben, mit deutlich unter dem Mittel liegenden Temperaturen. Regen und Wind während der Weinblüte im Juni wirkten sich ungünstig auf die Entwicklung der Traube aus. Die Folge waren weniger Beeren. Dennoch konnten die starke Sonneneinstrahlung und die heißen Temperaturen im Juli und August in der Toskana einen leichten Wachstumsschub bewirken. Der Monat September war außergewöhnlich heiß und sonnig für die Toskana, die Niederschläge waren ausreichend, so dass alle Rebsorten eine optimale Traubenreife erlangen konnten. Das milde und sonnige Klima setzte sich über die gesamte Traubenlese fort, ausbleibende Niederschläge (während der Ernte regnete es nur einmal) ermöglichten eine ideale, konstante Arbeit in der Kellerei.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Chiantilagen unserer Weingüter
Alimetrie: 250 mt
Exposition: Süd-westlich
Typologie des Erdbodens: Kalkstein, tonhaltig aber auch sandig
Dichte der Anlage: 5.500 Pflanzen/ha
Aufzucht: doppeltes Guyot-System
Weinsorte: Trebbiano Toscano und Malvasia Bianca
Alkoholischer Grad: 16%
Malolaktische Gärung: erfolgt während der langen Fassreifung
Ausbau: 3 Jahre

Technische Anmerkungen

Der Wein leuchtet golden bis bernsteinfarben und präsentiert eine wunderschöne Farbdichte. In seinem reichhaltigen Aromengepäck befinden sich Düfte von Rosinen, Nüssen, Feigen, getrockneten Pflaumen und Honig. Er überzeugt mit einem harmonischen Verhältnis von Geschmack und Geruch. Im Mund offenbart er sich warm, rund, balanciert und elegant mit bemerkenswert langem Abgang.

Kombination: Ein Wein zum Meditieren. Köstlich zu Trockenfrüchten und Süßspeisen. In großen Gläsern servieren.