


FRESCOBALDI
TOSCANA

Quaranta Altari 2009



Formati
0,75 l

Quaranta Altari 2009

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

Die Bilanz ist sehr positiv, insbesondere was die herausragende Traubenqualität anbelangt. Wie schon in den Jahren zuvor, war das Frühjahr 2009 sehr regnerisch, was die Weinbauern dazu herausgefordert hat, ein besonderes Augenmerk auf Wachstum und Gesundheit der Reben zu legen. Andererseits konnten so die Wasserreserven gut gefüllt werden. Im Juni und Juli fielen hingegen kaum Niederschläge, womit das verspätete Wachstum im Frühling aufgeholt werden konnte. Die Reben gaben ihr bestes und die Trauben fingen etwas früher als im Vorjahr an zu reifen. Die kühlen Nächte und warmen und sonnigen Tage im September sorgten dafür, dass die Trauben wunderbar ausreifen konnten und Weine von großer Qualität verheißten durften. Der günstige Klimaverlauf bildete ideale Bedingungen, um reife Früchte mit idealer Säure und komplexen Aromen in die Kellerei zu liefern.

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 Lunga

Alkoholischer Grad: 16%

Malolaktische Gärung: erfolgt während der langen Fassreifung

Ausbau: 5 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.