FRESCOBALDI
TOSCANA

700 2015



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

700 2015

IGT

700, ein umsichtiger, intensiver und eleganter Blend aus Cabernet Sauvignon und Merlot, zeichnet sich durch seinen modernen Geschmack aus ohne dabei das Vermächtnis seines Bodens zu vernachlässigen.

Klimaverlauf

Gegen Herbstende und im Winter regnete es ausgiebig, wodurch die Wasservorräte gut aufgefüllt wurden. Die Pflanzen trieben im Frühjahr zwar etwa eine Woche später aus als in den Vorjahren, das günstige Klima im April und Mai sorgte jedoch für ein rasches Wachstum. Der tropisch heiße Juli mit angenehm kühlen Nächten führte sogar zu einem vorzeitigen Farbwechsel. Die Trauben konnten dann sehr gemächlich heranreifen, was dem Regen im August zu verdanken war, denn mit ihm sanken auch die Temperaturen. Das Ergebnis ist eine hervorragende Qualität hinsichtlich Polyphenolgehalt und Aromenvielfalt.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Cabernet, Merlot
Alkoholischer Grad: 13,5%
Mazerationszeit: 15 Tage
Malolaktische Gärung: direkt im Anschluss an die Alkolholische im Stahltank
Ausbau: Barriques, zweite und dritte Belegung - Barriques, zweite und dritte Belegung - 12 Monate - 12 Monate

Technische Anmerkungen

Der Wein präsentiert sich glänzend in einem kräftigen, körperreichen Rubinrot. Seine Aromenkomposition ist sehr intensiv und abwechslungsreich; fruchtige eingelegte Kirsche, Pflaume und Johannisbeere münden in würzige und balsamische Noten von Lakritz. Die feinen und eleganten Tannine schenken dem Wein seine Weichheit. Im Mund offenbart er eine einhüllende Wärme, die zu einem sehr langen, wunderbar fruchtigen Abgang führt.