FRESCOBALDI
TOSCANA

700 2016

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

700 2016

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

Das Klima war im Herbst relativ trocken; im Winter fielen die Temperaturen nie unter die Nullgradgrenze und der milde Frühling ließ die Pflanzen bald sprießen. Die Blüte fand daher bereits 10 Tage früher als im Durchschnitt statt. Die Regenfälle im Frühling sorgten zudem für einen ausreichenden Wasservorrat für den gesamten Sommer, der sich als trocken erwies. Die Temperaturen lagen jedoch glücklicherweise im Mittel. Das Ergebnis waren Früchte und Pflanzen in einem einwandfreien Gesundheitszustand

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Cabernet, Merlot
Alkoholischer Grad: 13,5%
Mazerationszeit: 15 Tage
Malolaktische Gärung: direkt im Anschluss an die Alkolholische im Stahltank
Ausbau: Stahltanks und Barriques, zweite und dritte Belegung - Stahltanks und Barriques, zweite und dritte Belegung - 8 Monate - 8 Monate

Technische Anmerkungen

Der Wein präsentiert sich glänzend in einem kräftigen, körperreichen Rubinrot. Seine Aromenkomposition ist sehr intensiv und abwechslungsreich; Waldbeeren, insbesondere Himbeere und Heidelbeere münden in würzige Noten von Zimt und Vanille. Im Mund offenbart er eine wunderbare Balance zwischen ausgeprägter Struktur, guter Säure und großer Weichheit; sehr angenehme Konfitürenoten zeigen sich ausgewogen zur anhaltenden Lebhaftigkeit und Frische. Der Abgang ist fruchtig und optimal in der Länge.