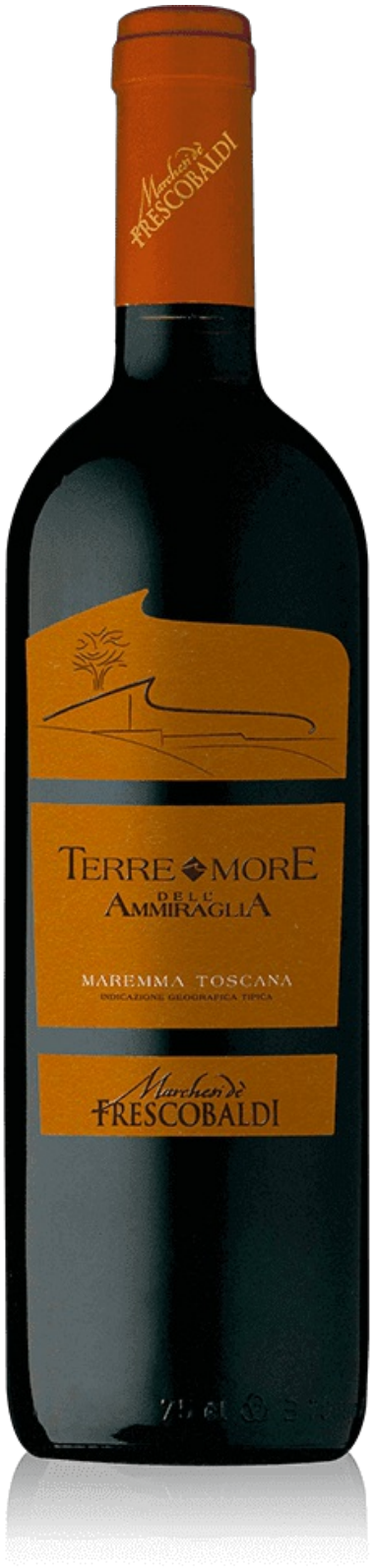
FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Terre More 2010



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Terre More 2010

Maremma Toscana Cabernet DOC

Terre More, gekonnter Verschnitt von Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Syrah: Ein intensiver, eleganter Wein mit modernem Geschmack in toskanischer Tradition

Klimaverlauf

Oktober endete die Weinlese 2010 auf den Gütern von Marchesi de` Frescobaldi. Die Bilanz ist sehr positiv, besonders was die ausgezeichnete Traubenqualität auf allen in der Toskana befindlichen Weingütern anbelangt. Es ist ein außergewöhnlicher Jahrgang, der sehr ausgewogene Weine von großer Struktur und guter Säure verspricht. Der Frühling 2010 war von heftigen Niederschlägen gekennzeichnet – eine klare Herausforderung für die Winzer beim Umgang mit Wachstum und Gesundheit der Reben. Andererseits wurden dadurch die Grundwasserreserven aufgefüllt. . In den Sommermonaten wechselten sich hingegen geringe Niederschläge mit Sonnenschein gleichmäßig ab. Im September herrschte ideales Klima mit kühlen Nächten und warmen, sonnigen Tagen bis zum Ende der Lese. Die Weinreben gediehen somit prächtig, und die Trauben trafen mit optimalem Reifegrad im Weinkeller ein. Die kühlen Nächte und warmen, sonnigen Tage im September ermöglichten es diesen Reben voll auszureifen. Das lässt große Weine erwarten.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Comune di Magliano (GR) - Toskana
Weinsorte: Cabernet Sauvignon 50 % ,Cabernet Franc 20 %, Merlot 20 % e Syrah 10 %
Alkoholischer Grad: 13,50%
Mazerationszeit: 12 Tage
Malolaktische Gärung: umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbau: zweiten und dritten Durchgang Barriques - 12 Monate

Technische Anmerkungen

Dem Auge präsentiert er sich in einem sauberen, aber undurchdringlichem tiefem Purpurrot. Bis zur Flaschenabfüllung sind Anklänge an rote und dunkle Beeren zu verzeichnen. Es ist zu erwarten, dass sich diese Aromen mit der Zeit noch weiterentwickeln werden. Bis jetzt sind balsamisch miteinander verschmelzende, von einer leichten Vanillenote begleitete Düfte von schwarzen Johannisbeeren, Sauerkirschen und Heidelbeeren zu erkennen. Trotz seines Körperreichtums wirkt er am Gaumen zart mit einnehmenden Tanninen. Auch seine Säurekomponente sticht nicht sehr hervor. Sie sorgt für Gleichgewicht unter allen Komponenten. Nach dem letzten Schluck stellt sich am Gaumen ein langer Nachhall ein.

Kombination: Grillfleisch, Nudelgerichte mit Ragout oder Tomatensoße. Pizza 4 Formaggi (Käsesorten).