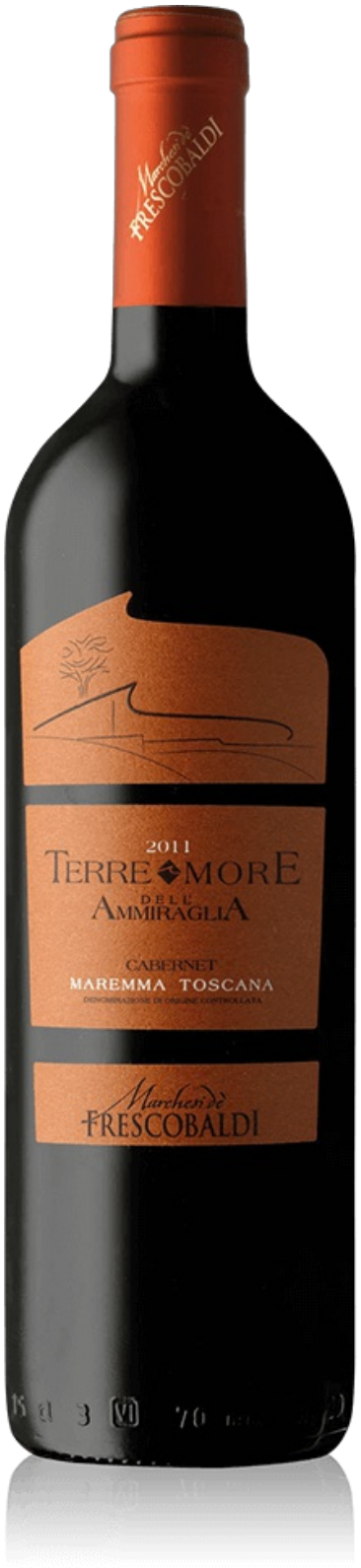
FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Terre More 2011



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Terre More 2011

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

Im Monat August hatten wir es mit zwei außergewöhnlichen klimatischen Situationen zu tun, die sich mit der ganzen Gewalt der Natur auf die Charakteristik der Trauben auswirkten. Die erste Augusthälfte war sonnig mit Temperaturen bis 30°C und sehr kühlen Nächten. In der zweiten Augusthälfte hingegen sorgte die heiße Sonne für Kraft und Konzentration bei den roten Sorten Syrah und Cabernet Sauvignon. Als Ergebnis konnten wir optimal gereifte, gesunde und aromatische weiße Trauben von guter Säure ernten; die außergewöhnlich gesunden roten Trauben waren vollreif und zeigten viel Polyphenol.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Comune di Magliano (GR) - Toskana
Weinsorte: Cabernet Sauvignon 70 % ,Cabernet Franc 15 %, Merlot 10 % und Syrah 5 %
Alkoholischer Grad: 14,50%
Mazerationszeit: 12 Tage
Malolaktische Gärung: zweiten und dritten Durchgang Barriques
Ausbau: umgehend nach der alkoholischen Gärung - 12 Monaten

Technische Anmerkungen

Terre More 2011 liegt in einem kräftigen undurchdringlichen Purpurrot sauber im Glas. In der Nase erinnert er zunächst deutlich an dunkle Waldbeeren wie Heidelbeere und schwarze Johannisbeere gepaart mit süßen Nuancen von Kirsche und Maulbeere. Später dann einladend balsamisch und würzig mit Noten von grünem Pfeffer, Tabak, Lakritz und Bittermandel. Schöne, gut eingebundene seidige Tannine. Langes, ausgewogenes Finale.

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