



Klima

Der Jahrgang 2015 war geprägt von einem kalten und feuchten Winter. Die strengen Temperaturen und die üppigen Niederschläge verzögerten ein wenig die Schnitтарbeiten, die in der ersten Märzwoche abgeschlossen wurden. Reiche Wasserreserven im Boden und der im April registrierte Anstieg der Temperaturen trugen dazu bei, dass das Austreiben und die vegetative Entwicklung der Pflanzen sehr gut verliefen. Der anschließende Sommer war typisch mediterran mit hohen Tagestemperaturen und ohne Niederschläge, so dass es kräftige Tag-Nacht-Temperaturunterschiede gab. Die für die sofortige Vinifizierung in Rot bestimmten Trauben wurden in der ersten Oktoberwoche gelesen, die zum Antrocknen vorgesehenen blieben an den Weinstöcken und wurden in der letzten Woche des Monats gelesen.

Vinifizierung

Die bei perfekter Reife gelesenen Trauben wurden in zwei Partien aufgeteilt: ein Teil wurde umgehend vinifiziert, der andere Teil wurde etwa einen Monat lang in trockenen und gut durchlüfteten Räumlichkeiten angetrocknet, um eine höhere aromatische und strukturelle Konzentration zu erzielen. Der Vinifizierungsprozess war jedoch für beide Partien, nachdem sie in der Kellerei angekommen waren, der gleiche. Nach einem sehr schonenden Zerdrücken durchliefen die Beeren eine etwa einwöchige Mazeration, um den aromatischen Reichtum, die typische Farbe und die harmonische und intensive Struktur zu extrahieren. Darauf folgte die Trennung von den Schalen und die alkoholische Gärung des Mostes bei kontrollierter Temperatur (unter 20° C). Bei Erreichen des gewünschten Zuckergehalts wurde die alkoholische Gärung durch ein abruptes Absenken der Temperatur gestoppt. Bis zur Abfüllung in Flaschen wurde der Wein bei niedriger Temperatur gelagert.

Geschichte

Die Fattoria Aldobrandesca liegt in der Nähe der historischen Ortschaft Sovana im Süden der Toskana. Der erste erzeugte Jahrgang war 1997. Dieser Wein zeichnet sich durch seinen Charakter, seine angenehme Trinkbarkeit und seinen Reichtum an rebsortentypischen Düften und Aromen aus.



Degustationshinweise

Der Wein überrascht mit seiner intensiv rubinroten Farbe. An der Nase verklingen die Noten von Heckenrose in Facetten von Konfitüre von frischer roter Frucht. Am Gaumen umhüllend, vollmundig, samtig in perfekter Harmonie von Süße und Säure.