



Scabrezza 2015

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2015

Klima

Der Jahrgang 2015 begann mit einem milden und frischen Winter, auf den ein warmes Frühjahr mit gut verteilten Regenfällen im April und Mai folgte. Die ersten Sommermonate brachten mittelhohe Temperaturen mit nur wenigen leichten Niederschlägen, während die erste Augushälfte von letzteren geprägt war, so dass die Reben zu ihrem Gleichgewicht zurückfanden und die Entwicklung der Trauben regulär war. Im September gab es nur minimale Niederschläge bei frischen Temperaturen. Dies begünstigte eine hervorragende Reife der Beeren, die einen guten Säuregehalt und intensive Aromen zeigten.



Weinbereitung

Die Lese erfolgte von Hand, und nach dem Entrappen wurden die Trauben behutsam gepresst, um so schonend wie möglich den Saft zu extrahieren. Die alkoholische Gärung fand in Inox-Edelstahlbehältern bei Temperaturen zwischen 14° C und 16° C statt. Im März wurden die separat vinifizierte Partien assembliert und der Wein wurde in Flaschen abgefüllt.

Verkostungsnotizen

In der Farbe strohgelb. Der Duft ist delikater und tief und erinnert an Apfel und Akazienblüten. Am Gaumen präsentiert der Wein große mineralische Struktur; im Finale schmackhaft und weich.