



Scabrezza 2016

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2016

Klima

Der Jahrgang 2016 war geprägt von mildem und leicht regnerischem Klima. Das Frühjahr schenkte intensive Niederschläge, die gute Wasserreserven für das Sommerwetter mit hohen Temperaturen und wenig Regen gewährleisteten. Die Regenfälle Ende August und der anschließende Temperaturrückgang brachten die Entwicklung der Pflanzen wieder ins Gleichgewicht. Die Lese erfolgte in der dritten Septemberwoche, und die Beeren zeichneten sich durch gute Säure und Aromatizität aus.



Weinbereitung

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

Verkostungsnotizen

In der Farbe strohgelb. Delikater Duft mit Noten von Apfel, Orangen- und Akazienblüten. Am Gaumen ist der Wein weich und schmackhaft und von großer mineralischer Struktur. Ein frischer und anhaltender Wein.