



TRAVIGNOLI

**CALICE DEL CONTE
IGT TOSCANO 2004**

**AZIENDA AGRICOLA
TRAVIGNOLI
di Giovanni Busi
Via Travignoli, 78
I- 50060 PELAGO (FI)
Italien**

Wein

HERKUNFT UND QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Toskana im Gebiet Chianti Rufina, IGT

ART DES WEINES: Rotwein

NAME DES WEINPRODUZENTEN: Az. Agr. Travignoli des Conte Busi

UNTERZONE DER WEINHERKUNFT: Hügellzone von Pelago im Gebiet des Chianti Rufina

JAHR DER WEINLESE: 2004

LOS-NUMMER: L 818 G

NETTOFÜLLMENGE: 0,75 L

ALKOHOLGEHALT: 13,0 %

ANALYTISCHE WERTE (Winzerangaben): Restzucker: 1,9 g/l - Schwefeldioxyd: 48 mg/l - Gesamtsäure: 4,8 g/l - pH-Wert: 3,80 - Nettoextrakt: 30,3 g/l.

ALLERGENE: enthält Sulfit

Weinbeschreibung

REBSORTEN: 70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon

FARBE: undurchdringliches Dunkelrot.

NASE: Ein Bouquet dunkler Früchte, vegetale und würzige Noten, verbunden mit Holztonen.

GESCHMACK: Ein kräftiger Körper, dessen Komponenten aus einer säurebetonten Fruchtigkeit (Anklänge an Sauerkirschen, Cassis) und aus stark pfeffrigen und mineralischen Noten bestehen. Die vorhandene Säure gibt dem leicht herben Wein eine Frische. Im Ausklang ist er durch Säure- und Bitternoten bestimmt, die lange nachwirken.

LAGERUNG: 15-20 Jahre (nach Angaben des Weingutes bei sachgemäßer Lagerung)

Weinbereitung

LAGE: Der Wein stammt aus den Weinbergen des Weingutes TRAVIGNOLI, die sich im vorgebirgigen Hüggelland 25 km östlich von Florenz in einer Höhe von 150-400 m erstrecken. Die Rebflächen in der Nähe der Comune Pelago sind nach Süden hin ausgerichtet. Die geologisch-klimatischen Bedingungen wirken sich auf die Weinqualität besonders günstig aus.

ARBEIT IM WEINBERG UND LESE: Grundsätzlich wird zur Herstellung eines hochwertigen und facettenreichen Weins für eine Mengenbeschränkung des Traubenguts pro ha und Weinstock gesorgt. Der Vegetationszyklus der Reben wird aufmerksam verfolgt und erst dann zur Weinlese geschritten, wenn die Beziehung zwischen dem Zucker- und dem Säureanteil in der Weinbeere als optimal betrachtet werden kann. Es wird nur gesundes und reifes Traubengut zur Weingewinnung ausgewählt. Aufgrund der topografischen Lage der Weinanbauzone des Rufina erfolgt die Weinlese später als in anderen Regionen der Toskana. (Beginn: in den ersten Oktobertagen – Ende: Mitte Oktober).

VINIFIKATION: Der Most wird dem Fermentationsprozess in Inox-Stahltanks bei kontrollierter Temperatur von 28-29° C 14 Tage lang ausgesetzt. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein 12 Monate lang in Barrique-Fässern. Eine Verfeinerung erfolgt anschließend für 5 Monate auf der Flasche.

Im vorliegenden Fall liegt eine limitierte Produktion von 5.000 Flaschen vor.

Empfehlungen

SERVIER-TEMPERATUR: 18-20 °C; die Weinflasche sollte 1½ – 2 Stunden vor dem Genuss geöffnet werden.

EMPFOHLENE GERICHTE:

Der Wein ist ein guter Begleiter von würzigen und geschmackvollen Fleischgerichten, seien sie gegrillt oder gebraten.



La Vite

Weinimport
Armin Hebel
37085 Göttingen
0551/59529

© Gestaltung & Text:
La Vite - Armin Hebel

www.lavite-enoteca.de