



TRAVIGNOLI

**AZIENDA AGRICOLA
TRAVIGNOLI
DI GIOVANNI BUSI
VIA TRAVIGNOLI, 78
I- 50060 PELAGO (FI)**

**GAVIGNANO
IGT TOSCANA 2010**

Wein

HERKUNFT UND QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Toskana aus der Region Chianti Rùfina, IGT

ART DES WEINES: Weißwein

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

UNTERZONE DER WEINHERKUNFT: aus der Hùgelzone von Pelago in der Region Chianti Rùfina

JAHR DER WEINLESE: 2010

NETTOFÜLLMENGE: 0,75 L

ALKOHOLGEHALT: 13,5 %

ANALYTISCHE WERTE (Winzerangaben): Restzucker: 2 g/l - Gesamtsäure: 6,2 g/l –

Ph-Wert: 3,3 Nettoextrakt: g/l - SO₂: 42 mg/l

ALLERGENE: enthält Sulfit

Weinbeschreibung

REBSORTEN: Chardonnay (90 %), Sauvignon Blanc (10%).

FARBE: helles Strohgelb.

NASE: Dem Wein entströmt ein breiter Fächer florealer und fruchtiger Aromen, die u.a. Anklänge an Apfel, Birne und Zitrusfrüchten besitzen. Zudem verbreitet der Wein eine angenehme einladende Frische.

GESCHMACK: Geschmacklich teilen sich die Aromen gedämpft mit. Es überwiegt eine an Säure gebundene Frische und Fruchtigkeit, die an Apfel und Zitrusfrüchte erinnert. Sie ist begleitet von einer leichten mandligen Bitternis und dezenten Pfeffrigkeit. Diese komplexe Säure bestimmt auch den Nachklang. – Ein zum Genuss einladender Wein.

LAGERUNG: 5 Jahre (nach Angaben des Weinguts bei sachgemäßer Lagerung)

Weinbereitung

LAGE: Der Wein stammt aus den Weinbergen des Weingutes TRAVIGNOLI, die sich im vorgebirgigen Hùgelland 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 Rùfina erfolgt die Weinlese später als in anderen Regionen der Toskana. Die Lese findet im Monat September statt.

VINIFIKATION: Nach der Kelterung der Traubenbeeren vollzieht sich der Fermentationsprozess in Inox-Stahltanks bei kontrollierter konstanter Temperatur von 18° C. Diese niedrige Temperatur garantiert, dass die florealen und fruchtigen Aromen bewahrt bleiben. 4 Monate lang erfolgen Aufbewahrung und Reifung des Weins in Edelstahl tanks bei einer Temperatur von unter 16°C. Nach der Abfüllung reift der Wein einen Monat auf der Flasche.

Empfehlungen

SERVIERTEMPERATUR: nicht über 10°C

EMPFOHLENE GERICHTE: Ein vielfältig verwendbarer Wein: als Aperitif, zu Fischgerichten einschließlich Fischsuppe; zu Gerichten mit weißem Fleisch; Crespelle, gefüllt mit Radicchio, geriebenen Nüssen und Parmesan; idealer Begleiter zu Gemüse und Spargelgerichten.



La Vite
**Weinimport
Armin Hebel
37085 Göttingen
0551 - 59529**
© Gestaltung & Text:
La Vite - Armin Hebel

www.lavite-enoteca.de