



TRAVIGNOLI

CHIANTI RUFINA DOCG
ANNATA 2009
0,75 l

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

Weinbeschreibung

REBSORTEN: Sangiovese 100%

FARBE: lebendiges klares Rubinrot.

NASE: Floreale und leicht vegetale Geruchsaromen; daneben würzige Noten und Fruchtaromen, die an Kirschen und Holunderbeeren erinnern.

GESCHMACK: Ein filigran strukturierter Wein, der durch eine säureunterlegte Fruchtigkeit gekennzeichnet ist. Diese Fruchtigkeit weist Anklänge an Aromen von Kirschen, roten Johannis- und Holunderbeeren auf. Eingebunden in die Textur des Weins sind eine leichte Adstringenz und würzige Bitternisnoten. Der lange Nachhall ist durch säuregetragene Fruchtigkeit bestimmt. – Ein stabiler Wein, der durch seine Frische, Fruchtigkeit und Reintönigkeit überzeugt.

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol: 13,5% - Restzucker 0,2 g/l - pH-Wert: 3,60 - Gesamtsäure: 5,2 g/l – Nettoextrakt: 28,4 g/l – SO₂: 35mg/l

LAGERUNG: 10 –15 Jahre (nach Angaben des Weingutes bei sachgemäßer Lagerung).

Weinbereitung

LAGE: Der Wein stammt aus den Weinbergen des Weingutes TRAVIGNOLI , die sich im vorgebirgigen Hügelland 25 km östlich von Florenz in einer Höhe von 150-400 m erstrecken. Die Rebflächen in der Nähe des Städtchens 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. Die Lese beginnt Ende September, findet hauptsächlich in den ersten Oktobertagen statt und endet Mitte Oktober.

VINIFIKATION: Nach der behutsamen Pressung findet ein 10-tägiger Fermentationsprozess in Inox-Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 26-27°C statt.. Auf diese Weise sollen die Duft- und Aromanoten erhalten werden. Der Reifungsprozess erfolgt acht Monate lang ebenfalls in Inox-Stahltanks. Zwei weitere Monate wird der Wein auf der Flasche verfeinert, bevor er als marktreif gilt.

Empfehlungen

SERVIERTEMPERATUR: 18-19°C; die Weinflasche sollte eine Stunde vor dem Genuss geöffnet werden.

EMPFOHLENE SPEISEN: zu herzhafter Salami, Pecorino; zu kurzgebratenem Fleisch; zu Pasta- und Grillgerichten.



La Vite
Weinimport
Armin Hebel
37085 Göttingen
0551/59529

© Gestaltung & Text:
La Vite - Armin Hebel

www.lavite-enoteca.de