



TRAVIGNOLI

**TEGOLAIA
RISERVA CHIANTI
RUFINA DOCG 2007**

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

Wein

HERKUNFT UND QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Gebiet des Chianti Rùfina, Riserva DOCG

ART DES WEINES: Rotwein

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

UNTERZONE DER WEINHERKUNFT: in der Hùgelzone von Pelago im Gebiet des Chianti Rùfina

NAME DES WEINBERGS:

JAHR DER WEINLESE: 2007

NETTOFÜLLMENGE: 0,75 L

ALKOHOLGEHALT: 14,0 %

ANALYTISCHE WERTE (Winzerangaben): Restzucker: 2,1 g/l; Gesamtsäure: 5,2 g/l;

Nettoextrakt: 29,2 g/l; SO₂: 30 mg / l

ALLERGENE: enthält Sulfit

Weinbeschreibung

REBSORTEN: Sangiovese: 90%, Cabernet Sauvignon: 5 %, Merlot: 5 %

FARBE: kräftiges leuchtendes Rubinrot

NASE: Dem Wein entströmen Fruchtaromen von schwarzen Beeren, ebenso vegetale und würzige Noten. Holztöne verbleiben dezent im Hintergrund.

GESCHMACK: Ein körper- und facettenreicher Wein, der durch ein Zusammenspiel von Fruchtaromen, Säure-, Bitternis- und leicht pfeffrigen Gewürznoten bestimmt ist. Eine leichte Adstringenz vervollkommen den Weingenuss. Der langanhaltender Abgang ist durch Fruchtaromen geprägt, die in Säure- und Bitternisnoten eingebunden sind. – Ein „weinigere“ Wein, dessen Vielfältigkeit den Weinfreund zu Entdeckungen und Genuss einlädt.

LAGERUNG: 15 – 20 Jahre (nach Angaben des Weinguts bei sachgemäßer Lagerung; ab Abfüllung).

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 und befinden sich im höchsten Bereich des Weinguts. Die geologisch-klimatischen Bedingungen wirken sich auf die Weinqualität besonders günstig aus.

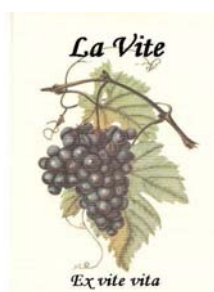
ARBEIT IM WEINBERG UND LESE: Grundsätzlich wird zur Herstellung eines hochwertigen und facettenreichen Weins für eine Mengenbeschränkung des Traubenguts pro ha und Weinstock gesorgt. Der Vegetationszyklus der Reben wird aufmerksam verfolgt und erst dann zur Weinlese geschritten, wenn die Beziehung zwischen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

VINIFIKATION: Nach der behutsamen Pressung findet der Fermentationsprozess in Inox-Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 29-30°C statt. Auf diese Weise sollen die Duft- und Aromanoten erhalten werden. Im übrigen wird der Most der drei Trauben getrennt der Fermentation ausgesetzt. Im Monat Januar erfolgt der Verschnitt für den Riserva Tegolaia. Dieser junge Wein wird zu 70% in großen Fässern von 25 hl und zu 30% im Barrique zwei Jahre lang ausgebaut. Der derart gereifte Wein wird anschließend in Stahlbottichen für einen Monat wieder vereint und dann abgefüllt. Vier Monate nach der Flaschenabfüllung erreicht der Wein seine Marktreife.

Empfehlungen

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

EMPFOHLENE GERICHTE: Kräftige Fleischgerichte (Steaks, Braten), herzhaftes Salami und Schafskäse ergänzen den Weingenuss.



**La Vite
Weinimport
Armin Hebel
37085 Göttingen
0551 - 59529**

© Gestaltung & Text:
La Vite - Armin Hebel

www.lavite-enoteca.de