



TRAVIGNOLI

**CHIANTI RUFINA
RISERVA DOCG 2006**

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

Wein

HERKUNFT UND QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Toskana, Region Chianti Rufina, Riserva DOCG

ART DES WEINES: Rotwein

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

UNTERZONE DER WEINHERKUNFT: in der Hügellzone von Pelago in der Region Chianti Rufina

JAHR DER WEINLESE: 2006

NETTOFÜLLMENGE: 0,75 l

ALKOHOLGEHALT: 14 %

ANALYTISCHE WERTE (Winzerangaben): Restzucker: 1,3 g/l – Schwefeldioxyd: 50 mg/l –
Gesamtsäure: 5,5 g/l, pH-Wert: 3,5 – Nettoextrakt: 29,9 g/l

ALLERGENE: enthält Sulfit

Weinbeschreibung

REBSORTEN: 95 % Sangiovese, 5 % Merlot und Cabernet Sauvignon.

FARBE: kräftiges Rubinrot.

NASE: Dem vielfältigen Aromenfächer entströmen kirschige, vegetale und würzige Noten. Holztöne verbleiben dezent im Hintergrund.

GESCHMACK: Vielfältige Fruchtaromen von Kirschen, Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren und eine frisch wirkende angenehme Säure verbinden sich mit leicht pfeffrigen würzigen Noten. Aufgrund seiner Jugend ist der Wein noch leicht adstringierend. Holztöne sind verhalten. Trotz seiner Konsistenz hat dieser Riserva einen schlanken Körper und wirkt reintönig. Im Abgang dominieren eher fruchtbetonte Säure- und leichte Bitternisnoten. – Ein weiniger Wein, der zum Genuss einlädt.

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 (an den ersten Oktobertagen und endet in der Regel Mitte Oktober).

VINIFIKATION: Nach der behutsamen Pressung findet ein 14-tägiger Fermentationsprozess in Inox-Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 28-29°C statt. Auf diese Weise sollen die Duft- und Aromanoten erhalten werden. Ein Teil des Reifungsprozesses erfolgt vier Monate lang in Innox-Stahltanks. Neun weitere Monate wird der Wein in Eichenfässern verfeinert. Vier Monate nach der Flaschenabfüllung erreicht der Wein seine Marktreife.

Empfehlungen

SERVIER -TEMPERATUR: 19-20°C;
die Weinflasche sollte 1½ – 2 Stunden 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