



Tenebroso IGT Toscana Rosso

Jahrgang: 2016

Anbauzone: zwischen den Tälern der Flüsse Sterza und Cornia, oberhalb Bolgheri, Maremma-Toscana

Trauben: 65% Merlot, 17% Syrah e 4% Petit Verdot, 14% Cabernet Franc

Ertrag/ha: 70 DZ

Ausbau:

Die manuelle Ernte der Trauben erfolgt anhand der unterschiedlichen Reifezeiten der verschiedenen Rebsorten.

Bei der Ankunft in der Weinkellerei wurde jede einzelne Partie separat vinifiziert und Remontagen und Delestages wurden durchgeführt, um eine perfekte Extraktion zu gewährleisten. Die Maischegärung dauert ca. 25 Tage bei Temperaturen die niemals 28°C übersteigen. Nach dem Abstechen erfolgt die malolaktische Gärung. Der Ausbau erfolgt teils in neuen und gebrauchten Barriques, teils in Zementtanks für ca. 16 Monate. Danach erfolgt die Assemblage und die Abfüllung. Der Wein verfeinert sich noch weitere 10 Monate auf der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

Alkoholgrad: 15 % Vol.

Weinbeschreibung:

Intensives rubinrot, breites Duftspektrum nach Brombeeren und Veilchen mit eleganten, balsamischen Gewürznoten. Am Gaumen spürt man die kräftige Struktur und Konzentration und gleichzeitig weiche, schmeichelnde Fülle mit grosser Finesse. Lebhaftes Tannin und süsse Frucht.

Speiseempfehlungen:

Braten und Schmorgerichte mit rotem Fleisch, Grillfleisch, Wildgeflügel und gereifte Käse.