



GROTTAIA 2016

I.G.T. Toscana Rosso

REBSORTEN: 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon.

KLIMA: Ein besonders warmer Winter war charakteristisch für das ganze Jahr 2016 mit ergiebigen Niederschlägen Ende Februar, so dass der Austrieb früher als normal erfolgte. Das Frühjahr mit durchschnittlichen Temperaturen und Regenfällen bewirkte einen regulären Vegetationsverlauf. Der Sommer war zwar heiß, aber nicht von exzessiven Rekordtemperaturen begleitet. Außerdem sorgten die beachtlichen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht dafür, dass die schönen Säurewerte der Trauben nicht verloren gingen. Die Lese wurde nicht von Regen unterbrochen und verlief regulär.

VINIFIKATION: Die Lese begann in den letzten Augusttagen mit den Merlot-Trauben und war Ende September mit unserer am spätesten reifenden Sorte, dem Cabernet Sauvignon, abgeschlossen. Die Trauben jeder Rebsorte und jeder Parzelle wurden separat von Hand gelesen und in 12-kg-Kisten gelegt. Vor dem Entrappen (Trennung der Beeren von den Stielen) wurden die Trauben nochmals sorgfältig verlesen. Darauf folgte die Mazeration in Edelstahlbehältern mit Temperaturkontrolle. In dieser Phase begann die circa zwei Wochen dauernde, alkoholische Gärung. Nach dem Abstich und der Umfüllung in Barriques vollzog sich dort die malolaktische Gärung. Nach einer kurzen Reifelagerung von circa sechs Monaten in Barriques wurde der Wein abgefüllt.

NOTIZEN ZUM WEIN: Die brillante, rubinrote Farbe ist der Vorbote eines ehrlichen und wohlschmeckenden Weins. In der Nase intensiv fruchtige Aromen roter Früchte, vor allem Kirsche, begleitet von einer süßen Vanillenote. Im vollmundigen Geschmack zeigen sich wieder die fleischige Note und die Süße der Kirsche, unterlegt von schön ausgewogenem Tannin und ebensolcher Säure, die ihn schon jetzt zu einem mit Genuß trinkbaren Wein machen.

FLASCHENGRÖSSEN: 750 ml .