

ADÈO 2009 - Bolgheri Rosso DOC

Anbaugebiet: Die Trauben stammen ausschließlich von eigenen Weinhängen um Campo alla Sughera im Herzen des Ursprungsgebiets Bolgheri.

Rebsorten: Cabernet Sauvignon und Merlot in variablen Anteilen.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Weinlese: von Hand, in Kisten mit jeweils 15 kg Trauben.

Vinifikationstechnik: Aufgrund der Höhe des Weinkellers kann die Schwerkraft zum Bewegen der Trauben, Moste und Weine genutzt werden. Nach dem Abbeeren werden die Maischebehälter von oben ohne die Verwendung von Pumpen oder Förderschnecken befüllt, die die festen Bestandteile der Trauben beschädigen könnten. Die Mazeration erfolgt über ca. zehn Tage mit Umwälzen der Maische und Stoßen des Tresterhuts bei kontrollierter Temperatur. Nach dem Abstich und dem ersten Umfüllen erfolgt die malolaktische Gärung teils in Stahlfässern, teils in Barriques.

Verfeinerung: Die Weine der für diesen Verschnitt verwendeten Rebsorten werden über einen Zeitraum von zwölf Monaten in französischen Eichenfässern zweiter Nutzung separat ausgebaut. Vor der Abfüllung in Flaschen erfolgt der Verschnitt, danach reift der Wein für ca. vier Monate in der Flasche.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: Intensives Rubinrot.

Duft: Überaus fein, im Vordergrund stehen ausgewogene Noten von schwarzer Johannisbeere, Sandelholz und Vanille.

Geschmack: Voll und harmonisch, weich, die alkoholischen Eindrücke sind gut in die Weinstruktur integriert.

Letzter Jahrgang auf dem Markt: 2009

Empfehlungen: Bei einer Temperatur von 16° C in weiten Kristallkelchen servieren.

Passende Gerichte: Rotes Fleisch, Wild und andere große Gerichte der traditionellen toskanischen Küche, reifer Käse, optimal auch zur Ribollita.

Anmerkungen zum Jahrgang: 2009 war ein klimatisch günstiger Jahrgang, insbesondere hinsichtlich der Niederschlagsmenge und -verteilung. Auch die warme und trockene Zeit der Lese trug zum Resultat rundum gesunder und vollreifer Trauben bei.

