

Querciabella



Turpino 2020

ROSSO DI TOSCANA IGT

<i>Bezeichnung</i>	Toscana IGT
<i>Erster Jahrgang</i>	2007
<i>Rebsorte</i>	Cabernet Franc (40%); Syrah (40%); Merlot (20%)
<i>Weinberge</i>	Alberese, Grosseto (Maremma). In einer Höhe von 20–50 m über dem Meeresspiegel gelegen, wurden die Weinberge im Jahr 2000 mit einer Nord-Süd-Ausrichtung angelegt. Die typischen, sauren und eisenreichen Böden der Maremma bestehen aus einer Mischung von Schlamm und Schwemmsand, mit Bereichen aus Kies und oberflächlichen Kieselsteinen.
<i>Weinbau</i>	Biologisch. Plant-based biodynamische Praktiken.
<i>Durchschnittsertrag</i>	30 hL/ha
<i>Herstellung</i>	21.000 Flaschen
<i>Jahrgang</i>	Das Jahr 2020 war ein Jahr großer Unsicherheit, geprägt in der Maremma von den Aprilfrost, die die Knospenbildung und das vegetative Wachstum der Reben beeinflussten. Die anhaltende Hitze und Trockenheit während der gesamten Vegetationsperiode belastete die wenigen Wasserreserven und erforderte akribische Arbeit im Weinberg, um den Trauben eine optimale Reifung zu ermöglichen. Glücklicherweise verwandelten die rechtzeitigen Regenfälle Mitte August ein schwieriges Jahr in einen ausgezeichneten Jahrgang. Ausgeglichene Trauben in Alkohol und Säure, ohne die überreife Note, die trockene Jahrgänge beeinträchtigen kann, produzierten unglaublich duftende, süße und harmonische Moste.
<i>Weinernte</i>	28. August – 23. September
<i>Weinherstellung</i>	Die drei Sorten gären teilweise im Holz, teilweise mit ganzen Trauben. Nach 16 Monaten Reifung in feinen und extrafeinen französischen Barriques, von denen 20% neu sind, und der abschließenden Zusammenstellung in Betontanks, reift der Wein über zwei Jahre lang in der Flasche weiter.
<i>Analysedaten</i>	Alkoholgehalt: 14,5%; pH: 3,55; Säure: 5,46 g/L; Zucker: <1,0 g/L
<i>100% Vegan</i>	Tierische Produkte sind in allen Phasen des Anbaus und der Weinproduktion verboten.
<i>Langlebigkeit</i>	Es zeigt mehr Komplexität 5-6 Jahre nach der Ernte und entwickelt sich weiter für mindestens 15 Jahre noch.
<i>Serviertemperatur</i>	15–18 °C
<i>Flaschen</i>	0,750 Liter, in Holzkisten à 6 Flaschen; Magnum (1,5 Liter), in einzelner Holzkiste; doppelte Magnum (3 Liter), in einzelner Holzkiste.
<i>Etikett</i>	Foto von Alessandra Rocchetti. Scannen Sie den QR-Code für das digitale Umweltetikett.

