

San Martino

Der „San Martino Villa Cafaggio“ präsentiert sich mit seinem satten Granatrot. In der Nase verlockende Duftnoten von Brombeeren und Himbeeren. Vollmundig, wobei reife Heidelbeeren und frisch gerösteter Kaffee überwiegen, mit weichem Tannin. Anhaltender und intensiver Nachklang.

Für die Produktion dieses „Super Tuscan“ werden die Trauben entrappt und schonend gepresst, um die Beerenhäute möglichst wenig zu beschädigen. Bei diesem Wein ist die Gewinnung der maximalen Farbpigmente sowie der weichen Tannine ausschlaggebend. Deshalb wird die Gärung durch den Zusatz von Reinzuchthefen in Gang gebracht. Die Umwandlung des Zuckergehalts in Alkohol erfolgt in Fässern bei einer kontrollierten Temperatur, die 30°C nicht übersteigt. Der Wein ruht 3 Wochen auf den Beerenhäuten. Diese Ruhephase sowie die malolaktische Gärung (gleichbedeutend für Säureabbau) – ausschließlich in Barriques – sind für die Struktur und die Harmonie dieses Weines ausschlaggebend.



BEZEICHUNG	<i>IGT Toscana San Martino</i>
TRAUBEN	<i>100% Sangiovese</i>
ALKOHOLGEHALT	<i>14 %</i>
PRODUZIERTE FLASCHEN	<i>15.000</i>
ANBAUZONE	<i>Panzano in Chianti</i>
LAGE UND HÖHE DER WEINBERGE	<i>Süd. 450 m ü.d.M.</i>
ANBAUDICHTE	<i>7.142 Reben/ha</i>
ALTER DER REBEN	<i>15 Jahre</i>
DATUM DER WEINLESE	<i>Mitte Oktober</i>
MALOLAKTISCHE GÄRUNG	<i>Durchgeführt</i>
LAGERUNG	<i>18 Monate</i>
AUSBAU IN DER FLASCHE	<i>6 Monate in Eichenfässern</i>