Casa di Terra

Italien

Bolgheri

2021 MARONÉA
Bolgheri Superiore D.O.C.

Weingut

Entlang der berühmten, kilometerlangen Zypressenallee gelangt man in einen der schönsten Orte der Toskana: Bolgheri. Das mittelalterliche Dorf versammelt sich um das malerische Burganwesen und alles erweckt den Eindruck, als ob die Zeit stehen geblieben wäre. Doch dieser Eindruck täuscht, zumindest im Weinbereich. Die noch junge DOC Bolgheri gehört zu den dynamischsten Weinregionen Italiens. Seit den 90iger Jahren wird hier italienische Weingeschichte geschrieben von heutigen Kultweinen wie Sassicaia, Ornellaia und Masseto. Giuliano Frollani, der Besitzer von Fattoria Casa di Terra, war hier von Anfang an hautnah dabei, hat er doch jahrelang als selbständiger Agronom einen großen Teil der Bolgheri-Weinberge im Auftrag der bekanntesten Weingüter angelegt und bepfl anzt. Aus dem Wissen um die besten Böden und Lagen in Bolgheri heraus war es nur folgerichtig, dass sich Giuliano über die Jahre hinweg viele Filetstücke selbst geangelt hat. Nach und nach sind stolze 30 Hektar zusammen gekommen, die inmitten des magischen Dreiecks Sassicaia, Ornellaia und Guado al Tasso liegen und traditionell mit Sangiovese, Cabernet, Merlot und Syrah bestockt sind. In diesem Jahr wird nun auch die neue Kellerei fertig, die nicht nur architektonisch mit Klarheit, und Nachhaltigkeit überzeugt, sondern auch den großen Rotweinen des Hauses noch einen weiteren Feinschliff verleiht. Alle Weine der Fattoria Casa di Terra begeistern durch saubere Fruchtaromen und eine reife, weichgeschliffene Tanninstruktur, die nicht vom Holzeinsatz, sondern unverkennbar von der optimalen Reife der Trauben stammt. Der Idealtypus erfolgreicher Bolgheri-Weine.

Tipp

Auf den Toplagen der Fattoria Casa di Terra wurden Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc angepflanzt. Durch viel Sorgfalt und Pflege im Weinberg wird der Ertrag niedrig gehalten und nur die besten Trauben werden für den Maronèa selektioniert. Daraus entwickelt sich ein Wein mit großem Potential, der in der Liga der ganz großen Bolgheri Weinen mitspielt.

Expertise

Jahrgang:	2021
gesetzl. Herkunft:	Bolgheri Superiore D.O.C.
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	0.75 g/l
Säure:	5.53 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Bolgheri
Rebsorten:	Cabernet Sauvignon
Ausbau:	Barrique

Vinifizierung

Selektive Handlese in kleine Kisten, spontane Vergärung im Stahltank bei 26-28°C und 25 Tage Kontakt mit der Maische. Weiterer Ausbau für 18 Monate in zu 50% neuen Barriques aus französischer Eiche.

Sensorik

tiefes Rubinrot, vielschichtige Aromatik von reifen Beeren, Kaffee, sowie dezenten Anklängen von Trüffel, am Gaumen reich und konzentriert mit großer Eleganz.

Passt gut zu

Filet vom toskanischen Chianina Rind, sowie zu Speisen mit Trüffel

Lagerfähig

12 Jahre