FATTORIA
CASA DI TERRA

Casa di Terra | Italien | Bolgheri

2013 CASA DI TERRA Gepa 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.

Expertise

Jahrgang:	2013
gesetzl. Herkunft:	Bolgheri Superiore D.O.C.
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	1.30 g/l
Säure:	5.40 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Bolgheri
Rebsorten:	Cabernet Franc

Vinifizierung

Selektive Handlese in kleine Kisten, spontane Vergärung im Stahltank bei 26-28°C und 30 Tage Kontakt mit der Maische. Weiterer Ausbau für 24 Monate in zu 100% neuen Barriques aus französischer Eiche.

Sensorik

dunkles Rubinrot, beeindruckende Intensität, reife Brombeeren und dunkle Pflaumen, Hauch von Leder und Tabak, extrakreich und mit sehr langem Nachhall

Passt gut zu

Bistecca alla Fiorentina

Lagerfähig

20 Jahre

Tipp

Der spektakulärer Bolgheri Superiore hat es auf Anhieb unter die Top Ten dieser Edelregion schafft. Der Wein stammt von einer Einzellage mit alten Cabernet Franc Reben, welche Mitten im magischen Dreieck von Ornellaia, Sassicaia und Guado al Tasso liegt.