



2022 MOSAICO Bolgheri 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 bepflanzt. 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

Welch unglaubliches Potential die Rebsorte Merlot in Bolgheri entwickeln kann, zeigt vortrefflich der Mosaico. Nur die Trauben der ältesten Traubenstöcke aus drei verschiedenen Lagen werden in französischen Barriques veredelt, der Wein zeigt jedoch keine Spuren von Neuholz, sondern viel Beerenfrucht.

Expertise

Jahrgang:	2022
gesetzl. Herkunft:	Bolgheri DOC
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	0.49 g/l
Säure:	5.84 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Bolgheri
Rebsorten:	Merlot
Ausbau:	Barrique

Vinifizierung

Selektive Handlese in kleine Kisten, spontane Vergärung im Stahltank bei 26-28°C und 22 Tage Kontakt mit der Maische. Weiterer Ausbau für 6 Monate in Barriques aus französischer Eiche.

Sensorik

Intensive sortentypische Noten von Cassis, Brombeeren, mit Anklängen von Zimt, Kaffee und Tabak; Große Eleganz mit sehr langem Nachhall

Passt gut zu

Fiorentina Steak, gereiftem Käse

Lagerfähig

10 Jahre