

La Solatìa

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Die Trauben, die zur Erzeugung dieses Weins bestimmt sind, stammen vom Weingut La Solatìa in der Nähe von Monteriggioni bei Siena.



JAHRGANG: 2024

REBSORTE: 46% Syrah, 20% Petit Verdot, 17% Cabernet Franc, 17% Cabernet Sauvignon

HÖHENLAGE UND BODEN: 190–250 m ü. M.; steinarme, schluffig-lehmige Böden mit gutem Wasserhaltevermögen.

JAHRGANGSENTWICKLUNG

Der Witterungsverlauf des Jahrgangs war geprägt von einem feuchten, regenreichen Frühjahr, das kontinuierliche Aufmerksamkeit und intensive weinbauliche Pflege zur Gesunderhaltung der Weinberge erforderte. Die heißen Monate Juli und August wurden durch gelegentliche Gewitter und einen Temperaturrückgang abgemildert.

WEINAUSBAU UND REIFUNG

Nach der Lese werden die Trauben entrappt, sanft gequetscht und im Edelstahltank vergoren. Syrah und Petit Verdot reifen etwa 5 Monate in Keramikamphoren, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon hingegen in Stahltanks.

HINWEISE ZUR VERKOSTUNG

Farbe: Rubinrot.

Aroma: Beerenfrüchte wie Brombeere und Kirsche verbinden sich mit leichten Gewürznoten.

Verkostung: Am Gaumen zeigt sich der Wein vollmundig und schmackhaft mit einem guten Abgang.

SCHLÜSSELPUNKTE

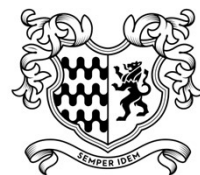
•Vor Urzeiten lag die Tenuta La Solatìa unter dem Meer. Die reiche Fossilpräsenz, die auch auf dem Etikett abgebildet ist, prägt das Terroir.

•Die aus keramischer Masse gefertigten und bei hoher Temperatur gebrannten Amphoren zeichnen sich durch eine äußerst geringe Sauerstoffdurchlässigkeit sowie eine hohe Wärmedämmung aus.

Dies trägt zur Frische und Lebendigkeit der fruchtigen Noten bei.

KOMMENTAR DES ÖNOLOGEN

"Ein frischer und angenehmer Wein, der zu einem zweiten Schluck einlädt."



RUFFINO
1877