



Vigneti Giole

Sangiovese Badia a Ruoti 4

In Badia a Ruoti, in der Provinz Arezzo, besitzt die Familie Cortesi seit vier Generationen ein kleines Stück Land, auf dem seit über achtzig Jahren die Reben wachsen, aus denen dieser in sehr begrenzten Mengen produzierte Wein entsteht.

Dieser Wein stammt aus einem alten Familienweinberg (ca. 3.000 Quadratmeter), der über 70 Jahre alt ist und sich in Badia a Ruoti befindet. Die Reben wechseln sich mit Olivenbäumen ab, und traditionelle Reben auf lebenden Pergolen („viti maritate“ auf Italienisch) werden noch als Stütze verwendet. Die Sangiovese-Trauben, zusammen mit kleinen Mengen Canaiolo und Colorino, reifen im Oktober und werden in den ersten zehn Tagen des Monats geerntet. Die Vinifikation erfolgt in offenen Gärbottichen mit häufigem Unterstoßen des Tresterhutes, ohne Zugabe von Schwefeldioxid oder Reinzuchthefen. Der Most bleibt etwa 30 Tage auf der Maische. Nach dem Abstich reift der Wein neun Monate in Holz (Tonneaux in guten Jahren, Barriques in weniger günstigen Jahren) und wird im Sommer nach der Ernte ungefiltert abgefüllt. Der Gesamtschwefeldioxidgehalt bei der Abfüllung beträgt 25 mg/l.

Rebsorten

Sangiovese 90%, Canaiolo und Colorino 10%.

Produktionsbereich

Gemeinde Badia a Ruoti (AR)

Charakteristik des Weinbergs

Auf einer Höhe von 300 Metern über dem Meeresspiegel beherbergt der Boden mit einer lehmig-kalkigen Zusammensetzung alte Rebstöcke, die am toskanischen Doppelpendelbogen erzogen wurden.

Agronomische Techniken

Wir praktizieren eine natürliche Landwirtschaft, die die Pflanze und die Umgebung respektiert: Die Düngung erfolgt nur mit organischem Material und die Behandlungen beschränken sich auf Produkte auf Kupfer- und Schwefelbasis.

Die Trauben werden in den ersten zehn Tagen des Oktobers von Hand geerntet. Der Ertrag pro Pflanze liegt bei ca. 3 kg.

Vinifikation

Spontanvergärung mit einheimischen Hefen bei einer Temperatur von 26 °C; 20 Tage Kontakt mit der Beerenhaut.

Der Wein reift sechs Monate lang auf seinem Satz in Tonneaux des dritten Durchgangs. Er wird im späten Frühjahr des auf die Ernte folgenden Jahres um – und abgefüllt

Organoleptische Anmerkungen

Leuchtendes Rubinrot mit leichten Granatreflexen. An der Nase zeigt sich sofort der Duft von Schwarzkirsche, verbunden mit Noten von Unterholz und schwarzen Gewürzen. Der Geschmack ist frisch und würzig, das Tannin, fein und komponiert, führt das Getränk zu einem angenehm bitteren und trockenen Abgang.

Empfohlene Kombinationen

Strukturierte erste Gänge mit Fleisch, Wildgerichten, Wurstwaren, gereiften Käsesorten

Serviertemperatur 16° C

