



AURITEA

COSTA TOSCANA I.G.T.

CABERNET FRANC

Der sortenreine Cabernet Franc verdankt seinen Namen der "Arca Aurita", einer fossilen Meeresmuschel, die seit Millionen Jahren im Boden des Weingutes vorhanden ist. Dies ist das antike Geheimnis des verführerischen mineralischen Geschmacks dieses Weines. Cabernet Franc ist der Flaggschiff-Wein von Podernovo, dem Weingut der Familie Lunelli an der toskanischen Küste. Seit 2012 ist der Weinbau biologisch zertifiziert.



REBSATZ

Cabernet Franc 100%

PRODUKTIONSGBIET

Auritea entsteht in der Lage Olmo auf der östlichen Seite der Hügel von Podernovo.

BODENBESCHAFFENHEIT

Textur von mittlerer Kompaktheit, schlammiger, tendenziell tonhaltiger Boden, reich an fossilen Ablagerungen marinen Ursprungs.

REBERZIEHUNGSSYSTEM

Kordonziehung, 5680 Reben je ha.

ERTRAG JE HA

38 hl je ha.

GÄRTEMPERATUR

Präfermentative Kaltmazeration bei 12°C für 42 Stunden, maximale Gärtemperatur von 26°C - 28°C im Edelstahl.

DAUER DER MAZARATION

20 - 25 Tage mit behutsamem Untertauchen des Tresterhuts, so dass die edlen Bestandteile der Tannine langsam extrahiert werden.

AUSBAU

18 Monate in Barriques aus französischem Holz.

REIFE

Mindestens 12 Monate auf der Flasche.

ERSTER ERZEUGTE JAHRGANG

2015 

DEGUSTATIONSNOTIZEN

OPTISCHER EINDRUCK

Leuchtendes Rubinrot und tiefgründig.

BOUQUET

Hervorragende und tiefe Intensität, die mit der Sauerstoffzufuhr im Glas noch zunimmt. erinnert an Kakaopulver, Konfitüre von schwarzen Johannisbeeren und Rosmarin, die der Vorspann sind für zurückhaltende und elegante würzige und balsamische Anklänge.

GESCHMACK

Solide und elegante Struktur, die ein weiches und feinstes Tanningewebe hervorhebt. Im langen Finale trifft man erneut auf die intensive Schmeckhaftigkeit, die auf die fossilen Komponenten im Boden der Tenute zurückzuführen ist.