



## TEUTO COSTA TOSCANA I.G.T.

Ein toskanischer Rotwein von stark mediterraner Prägung und mit Bordelaiser Anklängen. Er ist das Ergebnis einer Selektion der besten Trauben aus den Weinbergen von Podernovo, dem Weingut der Familie Lunelli in den Hügeln von Pisa und seit 2012 bio-zertifiziert.



### REBSATZ

Sangiovese 65%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 5%.

### PRODUKTIONSGBIET

Teuto entsteht aus den besten Trauben der Weinberge des Weinguts, die mithilfe des landwirtschaftlichen Präzisions-Programms Animavitis ausgewählt wurden.

### BODENBESCHAFFENHEIT

Die Lagen befinden auf Böden von mittlerer Dichte, schlammig und tonhaltig, reich an fossilen Muschelrückständen, die sich allesamt im Umkreis der Anhöhe befinden, auf der die Kellerei steht, also mit einer 360° Ausrichtung.

### REBERZIEHUNGSSYSTEM

Kordonerziehung, 5680 Rebstöcke je ha.

### ERTRAG JE HA

45 hl Wein pro ha.

### GÄRTEMPERATUR

Prämazeration kalt bei 12°C für 36 Stunden. Maximale Gärtemperatur 26°- 28°C in Holz und in Edelstahl.

### DAUER DER MAZARATION

15- 20 Tage.

### AUSBAU

18 Monate. Tonneaux und große Fässer für den Sangiovese, Barriques für Merlot und Cabernet Sauvignon.

### REIFE

Mindestens 6 Monate auf der Flasche.

### ERSTER ERZEUGTE JAHRGANG

2003

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

#### OPTISCHER EINDRUCK

In leuchtendes Rubinrot von schöner Farbkonzentration gewandet.

#### BOUQUET

Der Auftakt des Bouquets vermittelt sofort eine große Reinheit der Aromen, deren bedeutendste Komponente dunkle Früchte sind: Man erkennt schwarze Maulbeeren und Kaffeebohnen. Mit zunehmender Sauerstoffzufuhr im Glas wird die Frucht nach und nach süßer und reifer, mit Eindrücken von Schwarzkirschen und Dörrpflaumen. Ein balsamischer Akzent begleitet und bereichert eine feingliedrige und gewinnende Duftkomplexität.

#### GESCHMACK

In der Verkostung zeigt sich der Wein mit hervorragendem geschmacklichem Gleichgewicht ausgestattet und charakterisiert von feinem und elegantem Tannin. Im Abgang kommen die Noten von eingelegten Früchten nochmals zum Vorschein, begleitet von einer leichten Gewürznote.