Shop: www.televino.de
Email: info@televino.de
Tel: +49(0)7543 952186

Focaia Sant'Antimo DOC 2017



Wissenswertes
Dieser Rotwein erhielt seinen Namen von der Abtei Sant' Antimo. Das ehemals einflussreiche romanische Kloster liegt rund 10km südlich von Montalcino und gilt heute als Touristenmagnet. Die Böden hier sind besonders karg und steinig, die Rebsorten für den Focaio (dt. Feuerstein) wachsen rund um das Kloster in den unterschiedlichsten Zonen.

Alle Weine der Tenuta Friggiali ziert ein außergewöhnliches Etikett. Angelehnt an Dekors aus der Renaissancekunst zeigt die Abbildung einen Granatapfel, ein altes Symbol für Wohlstand, Reichtum und Fruchtbarkeit. Die Etiketten werden noch heute nach alter Technik unter Verwendung von speziellem Goldpulver hergestellt. Das heutzutage selten angewandte, weil aufwendige Verfahren schafft die goldenen Reliefverzierungen und unterstreicht die Wertigkeit des Produkts.

Neben 3 internationalen Rebsorten setzt Tenuta Friggiali noch einen kleinen Teil Petit Verdot (dt. kleiner Grünling) ein. Die sehr spät reifende Rotweinrebe ist ausgesprochen tannin- und säurehaltig und verleiht der Cuvée mehr Stärke und Langlebigkeit.

Anbaugebiet
Weinberge der Kellerei Friggiali in Montalcino und Umgebung.
 Höhenlage: 400m.

Traubensorte
Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40%, Syrah 10% und Petit Verdot 10%.

Boden
Texturreich, luftig und steinig.

Herstellverfahren
Ernte per Hand Anfang Oktober. 20-tägige Maischestandzeit mit täglichem Umwälzen. Gärung bei kontrollierter Temperatur von 28-30°C. Der Rotwein wird zunächst 6 Monate in französischen Barrique-Fässern ausgebaut und dann 4 Monate in Eichenholzfässern aus Slowenien. Schließlich reift er noch 6 Monate in der Flasche.

Farbe
Leuchtendes Purpurrot mit violetten Reflexen.

Bukett
Kräftig, weinig und fruchtig, mit einer delikaten Kirsch- und Violettennote.

Geschmack
Trocken, weich, samtig und fruchtig. Mit gut eingebundenen Tanninen und einem anhaltenden Abgang.

Serviertemperatur
Servieren Sie den Rotwein bei 18-19°C.

Lagerung
Der Focaia Sant'Antimo DOC kann noch 4-6 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviervorschlag
Der Focaia Sant'Antimo DOC passt ausgezeichnet zu gegrilltem Fleisch, zu Braten, Pasta und reifem Käse.

TENUTA FRIGGIALI

Gründung: 1987
Flaschen: 130.000
Standort: Montalcino (SI)
EAN: 8012738000278

Besitzer: Familie Peluso-Centolani
Önologe: Riccardo Cotarella
Weinberge: 21 ha

Alkohol: 13,50% Volumen
Säure: 5,80 g/l
Restzucker: 0,50 g/l