

## 2016 Fonte Domini Syrah Colli Toscana Centrale IGT BIO

Tenuta La Novella | Toscana

Der Fonte Domini wurde nach dem ehemaligen Bauernhof benannt, der sich in der Nähe der nur 2,2 Hektar großen Lage dieses 100% igen Syrahs befindet. Die Reben wachsen auf Schiefer und werden auf 35 hl/Hektar stark ertragsreduziert. Die Gärung erfolgt mit Pied de cuve spontan in Tanks mit ganzen Trauben und 30 bis 50% Stielegerüsten. Danach reift er für 18 Monate in 30 hl Eichenfässern und Keramik und für mindestens weitere 12 Monate auf der Flasche. Keine Schönung, keine Filtration. So entsteht ein frankophiles Kraftpaket mit dunklen Beerenaromen, einer unglaublichen Dichte und einer opulent-samtigen Struktur. Die Gerbstoffe sind deutlich, aber sehr gut integriert.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	brombeerfarben
<b>Duft</b>	Brombeere, Kaffee, Schwarzkirsche
<b>Geschmack</b>	mittlere Säure, opulent, engmaschiges Tannin

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Flaschenreife, großes Holzfass, Betontank
<b>Trinkreife</b>	2024-2030
<b>Trinktemperatur</b>	16-18°C

### Speiseempfehlung

kräftiges Rotweinrisotto, dunkles Ragu, Rinderfilet

### Produzent

Die Tenuta La Novella baut hervorragende Weißweine im Orange-Style, strukturierte Chianti classico und dichte Syrah aus, die an die Stilistik der nördlichen Rhone erinnern und doch ihren ganz eigenen Charme haben. Die Tenuta La Novella ist ein Weingut mit einer Geschichte, die bis ins 19. Jahrhundert zurückreicht. Das Weingut hatte bereits mehrere Leben in verschiedenen Epochen. Von einem Wachturm, der die Einfahrt nach Florenz durch das Ema-Tal kontrollierte, über ein Nonnenkloster bis hin zu einem Bauernhof und einem landwirtschaftlichen Betrieb unter Napoleon Bonaparte. Heute werden auf dem Gut hauptsächlich Wein und Olivenöl im biodynamischen Anbau hergestellt. Jede Flasche Wein und jede Flasche Öl, die das Gut verlassen, werden von Anfang bis Ende in La Novella hergestellt. Dank ihrer Leidenschaft für das Weingut hat die Inhaberkfamilie seit 25 Jahren eine konstante Entwicklung des Weinguts ermöglicht und setzt mit Simone Zemella, dem technischen Leiter von La Novella, voll auf Qualität und Biodynamie.

<b>Gründungsjahr</b>	1997
<b>Anzahl der Mitarbeiter</b>	5
<b>Rebfläche</b>	13 Hektar
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	50 000
<b>Rebsortenspiegel</b>	Sangiovese, Syrah, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia, Moscato, Viognier

Tenuta la Novella Srl Unipersonale | Via Musignana 11 | IT 50022 Greve in Chianti