2020 Villanoviana Cabernet Franc Costa Toscana IGT BIO

Villanoviana | Toskana



Der Villanoviana Cabernet Franc Single Variety stammt aus Bolgheri, aus Weinbergen auf 30 bis 50 Metern über dem Meeresspiegel. Die Reben stehen in südwestlicher Ausrichtung auf überwiegend lehmigen, sandigen und kalkhaltigen Böden. Diese Bedingungen geben dem Cabernet Franc seine klare Frucht, seine elegante Würze und seine feine, balancierte Art. Die Trauben werden von Hand gelesen und Beere für Beere selektiert. Vor der Gärung erfolgt eine schonende Mazeration ohne Pressung. Anschließend vergärt der Most bei kontrollierten 25 °C in Kontakt mit den Schalen. Der Wein reift 18 Monate in feinen französischen Eichenfässern und anschließend weitere 24 Monate auf der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.
Produziert werden nur 1.800 nummerierte Flaschen pro Jahr.

Im Glas zeigt sich der Wein in einem eleganten, leuchtenden Rubinrot. In der Nase entfalten sich intensive Aromen von Kirsche, Himbeere, Brombeere und Heidelbeere, begleitet von süßlichen Gewürznoten und der typischen, dezent kräuterigen Cabernet-Franc-Würze. Am Gaumen präsentiert er sich elegant, weich und ausgewogen, mit schöner Frucht, geschmeidiger Struktur und einem harmonischen Finale.

Der Cru – das Meisterstück von Villanoviana. Jede Flasche einzeln verpackt in einer edlen Holzkiste. Ein reinsortiger Cabernet franc, der ohne Probleme in der Liga der Großen mitspielen kann.

Sensorik

Farbe	brombeerfarben
Duft	Himbeere, Kräuter, Heidelbeere
Geschmack	mittlere Säure, elegant, feinkörniges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Flaschenreife, Betontank
Trinkreife	2026-2037
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

kräftige Fleischgerichte, kurzgebratenes T-Bone, Kräutermarinade

Produzent

Mitte des Jahres 2000 bot sich für Barbara Monacelli und Marco Belli die Gelegenheit ein Anwesen nahe dem mittelalterlichen Dorf Bolgheri zu erwerben, Dort war seit jeher guter Wein zu Hause. So entstand das landwirtschaftliche Unternehmen Villanoviana aus einer Leidenschaft für guten Wein und dem Wunsch, das zu erreichen, was schon immer der Lebenstraum der beiden Inhaber war. Wein zu produzieren und dabei die Traditionen der Vergangenheit zu berücksichtigen. Der Respekt gegenüber
dem Leben und den Menschen, die gerne einen guten Tropfen genießen, verpflichtete sie ein reines Produkt mit traditionellen Methoden des naturnahen Weinbaus herzustellen.

Via Santa Maddalena | loc.Sant'Uberto | 57122 Castagneto CarducciLI | Bolgheri LI | Italien

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialassortiment ITALIEN