



Isidro Agricola «Josef» Rubino 2016

Produzent	Luca Francesconi
Land/Gebiet	Italien/Lombardei
Appellation	Garda Colli Mantovani DOC
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Merlot (35%), Rondinella (35%), Negrara (30%)
Anbau	Biodynamisch
Ausbau	im Edelstahltank ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	0.5 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2026
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	2000 Flaschen
Preis CHF	25.00

Vom Jahrgang 2016 kreierte Luca Francesconi einen zweiten Rubino namens Isidro Agricola. Die Trauben stammen von zwei Rebgärten in Cavriana (95-jährige Rebstöcke) und in Ponti sul Mincio (über 60-jährige Rebstöcke). Um möglichst reife Beeren zu ernten, wurden die Trauben erst gegen Ende Oktober gelesen. Nach der schonenden Pressung der Trauben wird der Most mit Stielen und Stengeln (Anteil 30 %) spontan in offenen 500-Liter-Tonneau während 27 Tagen vergoren. Für die weitere Reifung wurde bewusst kein Holzfass verwendet, minimal geschwefelt (21 mg/l) und wie alle Weine von Luca unfiltriert abgefüllt. Im Gegensatz zum Original Josef ist der Isidro Agricola nicht opulenter und auch nicht schwerer. Dieser Wein beweist, wie subtil Luca vorgegangen ist. Hier kommen die feinen Töne von Mineralien, reife Kirschen, Hagebutten und Graphit zur Geltung. Jedoch dominiert kein Aroma, vielmehr verändert sich der Wein von Minute zu Minute im Glas. Die Art, wie Luca Wein macht, scheint archaisch zu sein, am Ende sind es aber die Eleganz und Finesse, die diesen Wein auszeichnen.