

# VINOVERSUM

Seit 1994



## Magnum «L'Altro – L'Erta» Poggio della Bruna 2016

Produzent	Paolo e Lorenzo Marchionni
Land/Gebiet	Italien/Toskana
Appellation	Toscana IGT
Produkt	Grossflaschen Rot
Traubensorte(n)	Sangiovese (100%)
Anbau	Bio zertifiziert
Ausbau	12 Monate in der 250-Liter-Clayver Keramikkugel und 6 Monate in Glasbehältern
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	1.4 g/l
Allergienhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2030
Inhalt/Gebinde	1.5 ltr / 1er Kt
Produzierte Menge	120 Flaschen

Das Bio-Weingut von Paolo und Lorenzo Marchionni befindet sich in Vigliano, einem Dorf 15 Kilometer südwestlich von Florenz. Ihre zu 100 Prozent aus der Sangiovese-Traube produzierten Rotweine sind der Inbegriff von Eleganz und Finesse. Bereits der Basiswein «Rossovigliano», der komplett im Betontank ausgebaut wird, überzeugt uns – wer einen grossartigen Begleiter für ein reichhaltiges Abendessen sucht, wird mit ihrem Top-Wein «L'Erta» Poggio della Bruna, der in 500-Liter-Tonneaux und Barriques verweilte, mehr als zufrieden sein. Mit dem «L'Altro – L'Erta» wagten sie im grossartigen Jahrgang 2016 einen Versuch, eine Alternative zu ihrem Top-Wein zu machen – was ihnen eindrücklich gelang. Die Wahl fiel auf eine ältere Einzelparzelle, die gänzlich mit Sangiovese bestockt ist, wie uns Paolo erzählte. Ganz bewusst wurde ein Drittel der Trauben nicht entrappt, um so mehr Gerbstoffe zu erhalten. Während der langen, zwölfmonatigen Vergärung erfolgte sowohl die alkoholische als auch die malolaktische Gärung in einem 250-Liter-Keramikkfass von der Firma Clayver. Danach wurde der Wein schonend von der Maische getrennt und ruhte weitere sechs Monate in Glasbehältern. Entstanden ist ein

Rotwein mit einer hellen Farbe und einer beeindruckenden Balance. Die herzhafte Sangiovese-Frucht betört im Duft und im Gaumen, Ähnliches hat man nur selten im Glas. Den «L'Altro – L'Erta» gibt es nur in Magnumflaschen – 120 Stück wurden abgefüllt.

Übrigens haben wir die Keramikgefäße von Clayver schon bei vielen Winzern gesehen. Im Vergleich zum Holzfass bietet Keramik einen entscheidenden Vorteil: Dank der mikroporösen Struktur wird ein dauerhaft stabiler und feiner Oxidationsaustausch ohne Verdunstungsverlust geboten. Somit ist der Clayver eine prüfungswerte Alternative für die Reifung von hochwertigen Weinen.