LAVINIA MARIA 2011

Klassifizierung: IGT Toscana

Jahrgang: 2011

Rebsorten: 100% Cabernet Franc

Klima: Nach einem langen und strengen Winter mit ungewöhnlich niedrigen Durchschnittstemperaturen zwischen 0 und 7° C kam ein Frühling mit viel Regen bis in den Mai hinein. Auch während der Frühlingsmonate lagen die Temperaturen immer unter den Durchschnittswerten der Jahreszeit.
Erst im Juni stiegen die Temperaturen auf die der Jahreszeit angepassten Durchschnittswerte um 22° C, einschließlich weniger heißen Tage mit bis zu 31° C, welche das Wachstum der Reben unterstützt haben. Die folgenden Sommermonate waren sonnig und sehr warm und fast völlig ohne Regen, abgesehen von 2 Tagen mit Sommergewitter gegen Ende Juli. Die letzten Augustwochen sind sehr warm gewesen, mit Höchsttemperaturen von bis zu 35° C.
Bei einem so warmen und trockenen Sommer, haben wir mit der Lese bereits am 27. August sehr frühzeitig begonnen. Zuerst wurde der Merlot gelesen, der auf warmem, lehmigen und sandigem Gebiet wächst. Am Ende der ersten Septemberwoche hat die Lese des Cabernet Franc begonnen und danach der Syrah. Der Merlot für den Cru des Weingutes wurde bis zum 21. September gelesen. Auch im September hat es nicht viel geregnet, was die Lesegeschwindigkeit erhöht hat. Der Cabernet Sauvignon ist in den letzten zehn Septembertagen gelesen worden. Diese Parzellenlese hatte den Vorteil, dass es trotz des warmen Jahres kein Austrocknen bzw. keine Überreifung der Trauben gab. Wenn auf der einen Seite der Alkoholgehalt höher liegen wird, so ist die Phenolreife optimal. Der Merlot ist die Rebsorte, die am stärksten vom Klima 2011 profitiert hat und intensivere Aromen und eine optimale strukturelle Kraft ausdrückt.

Weinbereitung: Die sorgfältig gelesenen Trauben stammen von den besten Weinbergen des Gutes, die sich auf einer Höhe von etwa 200 m ü.d.M. befinden. Die Gärung und Maischung erfolgte über ca. 28-30 Tagen in konischen Stahlbehältern, wobei die Temperatur von 28/30° C nicht überschritten wurde.
Der Wein wurde dann in 225 l Barriques aus französischem Eichenholz (Allier e Troncais) umgefüllt, in denen er die malolaktische Gärung abschloss. Die Verfeinerung erfolgte ca. 20 Monate lang in Barrique und anschließend mindestens weitere 12 Monate auf der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

Alkohol: 14,5% Vol.

Verkostungs-notizen: Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Unmittelbar aufkommendes Bouquet, ohne Zurückhaltung, das fruchtige Düfte nach Pflaumen, Brombeeren und Cassis schenkt. Deutliche Gewürznoten, wo Schwarzpfeffer, Muskatnuss und Gewürznelken herausragen. Sehr elegante, ätherische Noten von Lorbeer, Minze, Eukalyptus, die mit einem Hauch Zypresse enden. Begeisternder und fruchtiger Geschmack nach Pflaumen und Brombeeren. Voller Körper, aber geschmeidig und elegant. Die Tannine sind süß, geschmeidig und großzügig. Lang anhaltender, intensiver und aromatischer Abgang nach Pflaumen mit einem leicht Hauch, der an die Meeresbrise erinnert und der für das Terroir von Tenuta Argentiera typisch ist.

Via Aurelia, 412 A, Loc. Pianali - 57022 Donoratico - Livorno - Italia
Tel. +39 0565 77 31 76 - Fax +39 0565 77 32 50
www.argentiera.eu - info@argentiera.eu