Torre alle Comete 2022

CHF 94.00 | 10 cl = CHF 12.53

Der Wein zeigt sich im Glas in einem intensiven, rubinroten Gewand mit violetten Reflexen. Komplexe Aromen aus roter Frucht, ätherischen Noten und würzigen Nuancen machen den Auftakt an der Nase. Am Gaumen präsentiert er sich lang und vollmundig, mit fruchtigen und mineralischen Noten.

Produzent	Campo alle Comete
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toskana
Subregion	Bolgheri
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2037
Traubensorten	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323547
Passt zu	Wild, mediterraner Küche, Schmorgerichten

Vinifikation

Nach der selektionierten Handlese werden die reifen trauben separiert nach Traubensorte nach 2 Tagen Kaltmazeration während 25 Tagen bei 24 - 28°C in Edelstahlbehältern fermentiert. Die malolaktische Gärung erfolgt dann in in grossen Tonneauyx à 500L. Nach der Aassemblage erfolgt eine Reifung zu 70% in Tonneaux und zu 30% in Barrqie während 18 Monaten.
Bevor der Wein in den Verkauft kommt, reift er noch 10-12 Monate auf der Flasche.

Geschichte

Torre alle Comete stammt aus den außergewöhnlichen neuenWeinbergen, die sich am Fuße des Torre di Donoraticoauf 230 m über dem Meeresspiegel befinden, in einer derhöchsten Lagen der Herkunftsbezeichnung. Vom Weinbergaus genießt man ein atemberaubendes Panorama, daseinen großen Teil der etruskischen Küste von Livorno bis zurInsel Elba umfasst, mit einem privilegierten Aussichtspunktauf der Insel Gorgona.Vom ersten Licht der Morgendämmerung bis zum Sonnenuntergangbeleuchtet die Sonne die Rebstöcke, die ständigvon der Meeresbrise umschmeichelt werden, was diesenWeinberg auch während der langen Sommertage luftigund kühl macht. Inspiriert von einer Skizze der KünstlerinNicoletta Ceccoli, stellt das Etikett eine traumhafte Visiondes Turms über Bolgheri dar, ein Schlüssel, um die Magiedieses Ortes zu erschließen.Torre alle Comete ist der Wein, der unsere Produktionsphilosophieam besten verkörpert, mit moderaten Eingriffenvon Edelhölzern und ausgezeichneter Trinkbarkeit trotz dertanninhaltigen Struktur des Weins. Ein perfektes organoleptisches Gleichgewicht mit einem faszinierenden und harmonischen Geschmack.