

Guado delle Casaline Bolgheri Rosso DOC

Poggio al Grillo

Herkunft

Castagneto Carducci / Toscana

Rebsorten

Merlot / Cabernet Franc / Sangiovese

Farbe

Leuchtendes Rubin- bis Purpurrot mit violetten Reflexen.

Duft

Ein offenes, lebendiges Bouquet von dunklen Kirschen, Heidelbeeren und Pflaumen. Dazu kommen feine Kräuterwürze, mediterrane Noten sowie ein Hauch Erde und Mineralität.

Geschmack

Saftig, geradlinig und Überraschend frisch für Bolgheri. Dunkle Frucht, feinkörniges Tannin und eine lebendige Säure greifen harmonisch ineinander. Der Cabernet Franc bringt Würze und Spannung, der Sangiovese einen frischen Akzent. Das Finale bleibt lange, würzig und animierend.

Vinifikation

Manuelle Lese in Kisten; jede Parzelle und Rebsorte wird separat gelesen und vinifiziert. Die Mazeration wird je nach Jahrgang und phenolischer Reife angepasst; 25% Ganztraubenanteil. Alkoholische und malolaktische Gärung im Edelstahl. Anschliessend 8 Monate Ausbau in Clayver-Steinzeugamphoren und 4 Monate Flaschenreife.

Guado delle Casaline ist der erste Bolgheri DOC von Poggio al Grillo - und bewusst kein Wein, der seine Herkunft unter viel Holz versteckt. Merlot gibt saftige Frucht, Cabernet Franc sorgt für Kräuterwürze und Zug, Sangiovese für Frische. Der Ausbau in Keramik bewahrt die Geradlinigkeit und den sortentypischen Charakter des Blends. Die Reben werden biologisch zertifiziert bewirtschaftet; zusätzlich arbeitet das Gut mit biodynamischen Präparaten und Phytotherapie. Der Name erinnert an die kleine Furt neben dem Weinberg, an der die Familie nach der Arbeit gerne verweilt. Ein moderner, präziser Bolgheri mit viel Trinkfluss - wie gemacht für Bistecca, Grilliertes oder kräftige Pastagerichte.



weinonline.ch