



SAN GIOCONDO

Klassifizierung

Vino Novello Toscana IGT

Jahrgang

2020

Klima

Die Wintermonate des Jahrgangs 2020 brachten geringe Niederschläge. Die Reben trieben ab Ende März aus, als die Tage tendenziell kalt waren. Die Blüte setzte Ende Mai ein und verlief regulär. Der Jahrgang war allgemein geprägt von wenig Regen und maßvollen Temperaturen, mit einer einzigen Ausnahme: das heiße trockene Klima im August. Bei der Lese zeigten die Beeren hervorragende Reife mit hohem Zuckergehalt und guter Säure. Diese Merkmale sicherten maximale Entfaltung der aromatischen Komponente und sehr gute Frische. Die Lese von Sangiovese und Syrah für den San Giocondo begann am 14. September, später als im Durchschnitt der letzten Jahrgänge.

Vinifikation

Nach Eingang in der Kellerei durchlief das Lesegut eine Vinifikation mit Kohlensäuremischung der ganzen Beeren. Der Most wurde dann abgestochen und schloss die alkoholische Gärung in Inox-Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur von nicht über 18° C ab.

Die malolaktische Gärung von San Giocondo kam in den ersten Oktobertagen zum Abschluss und der Wein wurde in der ersten Dekade des Monats in Flaschen abgefüllt.

Alkoholgehalt

13% Vol.

Degustationsnotizen

San Giocondo präsentiert sich in rubinroter Farbe mit violetten Reflexen. An der Nase ist er intensiv und entfaltet fruchtige Noten von Kirsche und Pflaume sowie leichten Blütenanklänge. Am Gaumen weich und ausgewogen mit einem Nachgeschmack, der von den an der Nase wahrgenommen Fruchtnoten geprägt ist.