Azienda Agricole Aione, Etico

2010 IGT

Artikeltyp	Rotwein
Land	Italien
Region	Toskana
Produzent	Azienda Agricola Aione
Flaschengrösse	150cl
Traubensorte	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petite Verdot
Hauptgerichte	Edelstücke vom Tier
Artikelnummer	3165710

Weinbeschrieb

Ein absoluter Geheimtipp aus der Toskana mit optimaler Trinkreife, welche der langen Flaschenlagerung auf dem Weingut zu verdanken ist. Der Etico besteht zu ca. 80 % aus Merlot, mit kleinen Anteilen an Petite Verdot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Durch eine strikte Erntebeschränkung entsteht ein Wein der sehr dicht und konzentriert ist, jedoch trotzdem sehr viel Finessen aufweist. Der Etico wird während 16 - 18 Monaten im Eichenfass ausgebaut. Der Geschmack des Eichenfasses ist jedoch in keinster Weise dominant und die Tannine sind elegant im Wein eingebunden. Diesen Wein zeigt jetzt eine schöne Trinkphase, kann aber auch noch gelagert werden. Ein Spitzenwein, der sich in keinster Weise vor den grossen „Supertoskaner" verstecken muss.

Azienda Agricole Aione

Das Weingut l'Aione liegt zwischen Volterra und dem Meer, in der sanften Hügellandschaft der Toscana. Drei Kilometer vom Dorf Montecatini entfernt, inmitten von Olivenbäumen und Reben, geniesst man hier einen weiten Blick über das Tal der Cecina. Die Rebberge des 1993 gegründeten Weingutes liegen auf einer Höhe von 400 Meter über Meer mit einer Süd- bis Westexposition. Auf rund 6 Hektaren Rebfläche sind alte Sangiovese-Klone, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, sowie einige alte autochthone Rebsorten angepflanzt.
Gegründet vom Berner Robert Wälti und heute noch in Berner Händen.
Das Weingut sorgte zudem für einen Meilenstein bei der Vinifikation. Im aufwendigen Extraktionsverfahren wurden während 10 Jahren die besten Hefen für die Weine ausgewählt. So können heute die Hefestämme des Weingutes neu gezüchtet werden und es wird komplett auf Reinzuchthefen verzichtet. Das Terroir kommt auf diese Weise besser zur Geltung und die Weine müssen den Vergleich mit grossen Toskanern nicht scheuen.