



Toskana: Antinori - Santa Cristina

Die Familie beschäftigt sich seit über 600 Jahren mit der Produktion von Weinen; seit dem Giovanni di Piero Antinori im Jahre 1385 den Arte Fiorentina dei Vinattieri, den Florentiner Weinherstellern, beitrug. Die Familie hat über 26 Generationen hinweg immer selbst das Geschäft vorangetrieben und den Mut zu Innovationen gehabt, ohne dabei aber den Respekt für die Traditionen zu verlieren. Die Toskana und Umbrien sind für Antinori die wichtigsten Anbaugeländer. Fast 1400 ha bedecken die Weinberge zur Produktion von Weinen bester Qualität: Chianti Classico, Bolgheri, Montalcino, Montepulciano, Orvieto – diese Gebiete sind mittlerweile für ihren Wein bekannt – aber auch Sovana und die südlichen Maremmen sind von immer größerem Interesse. Für Marchesi Antinori geht die Erzeugung erstklassischer Qualitätsweine Hand in Hand mit dem ständigen Beurteilen möglicher Anbaugeländer zur Steigerung der Qualität. Auf einem hohen Hügel der Toskana, nicht weit von Siena und Perugia entfernt, erhebt sich das alte Städtchen Cortona. Zur einen Seite die weite Ebene, zur anderen der Hügel mit seinem Städtchen. Dieser Blick präsentiert sich dem Betrachter von dem neuen Keller in Santa Cristina. Der 2006 entstandene Keller sollte die Tradition des gleichnamigen Weines bestätigen und erneuern – 60 Jahre nach der Entstehung seines ersten Jahrgangs 1946. Ein bedeutender Klassiker, immer wieder neu interpretiert. Mit der Zeit ist Santa Cristina dank des kontinuierlichen Bemühens um die Qualität zu einem Bezugspunkt nicht nur für Fachleute geworden. Die Sorgfalt, mit der schon immer auf den Weinbergen und im Keller vorgegangen wurde, bildete stets den Anreiz für Neuerungen, für den Wunsch sich mit einheimischen und internationalen Rebsorten auseinanderzusetzen und eine Familie unterschiedlicher Produkte zu kreieren, die alle den gleichen Stil zur Basis hatten: das Ergebnis einer unauflösbaren Verbindung zwischen Weinberg, Terroir und der Arbeit von Menschenhand. Santa Cristina, ein neuer Schritt in einer langen Winzertradition.

Capsula Viola Toscana IGT 2017



ARTIKELNUMMER:	25712017
NAME:	Capsula Viola Toscana IGT 2017
LAND:	Italien
ANBAUGELAND:	Toskana
JAHR:	2017
ERZEUGER:	Antinori - Santa Cristina
REBSORTEN:	100% Chardonnay
FARBE:	weiß
REIFEGRAD:	Genießen
BESCHREIBUNG:	Frisch und leicht - so lässt sich diese köstliche Cuvée wohl treffend beschreiben. Sie präsentiert sich in einem zarten Strohgelb mit einem intensiven, überaus eleganten Duft nach gelben Rosen und kandierten Früchten. Am Gaumen überzeugt sie durch einen herzhaften Geschmack und einen delikaten Nachhall.
SERVIERVORSCHLAG:	Hervorragend als Aperitif oder als Begleiter zu feinem Spargel, jungem Gemüse, Salaten und Fisch.
SERVIERTEMPERATUR:	9 °C
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 11.00 % Restzucker: 7.60 g/l Säure: 5.70 g/l
WEINNOTIZ:	Dieser Wein wurde erstmals 1980 erzeugt, im Rahmen eines Projekts, zu dem sich bereits zehn Jahre vorher Marchesi Antinori mit anderen wichtigen Weinproduzenten des Toskana wie Frescobaldi, Ruffino und Ricasoli zusammengeschlossen hatten.
MIT SCHRAUBVERSCHLUSS	ja
LAGERUNGSFÄHIG BIS (MIND.):	ca. 2 bis 3 Jahre
VORHER ÖFFNEN:	nein
OPTIMAL TRINKREIF:	jetzt
SCHON TRINKBAR:	sehr gut
HERSTELLUNG:	Die Rebsorten werden separat vinifiziert. Nach dem Entrappen werden sie schonend gepresst, der Most wird auf eine Temperatur von 8 °C gekühlt, um die natürliche Klärung zu unterstützen. Die Gärung verläuft in Edelstahltanks bei ca 15 °C. Anschließend lagert der junge Wein bei 5 °C in Edelstahltanks. Nach dem Filtrieren wurde er im Januar abgefüllt.

FLASCHEGRÖSSE: 6 / 0,75l
ALLERGENE: Sulfite
INVERKEHRBRINGER: MARCHESI ANTINORI S.p.A.
50123 Firenze
Italien
EAN-CODE: 8001935009597
EAN-CODE KARTON: 8001935009610