

2022 "Diadema Villa Olmo"

Toscana Rosso IGT

Typ	Rotweine
Herkunft	Italien, Toscana
Produzent	Diadema
Qualitätsstufe	IGT
Ausschanktemperatur	16-18'C
Trinkreife	8-10 Jahre
Traubensorten	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Grösse	75 cl
Artikelnummer	35055259

Bemerkungen

Das Flaggschiff der Familie Giannotti und dem Weingut Diadema ist der «Villa Olmo». Das Traubengut: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot wächst in sorgfältig ausgesuchten Lagen in der Nähe von Florenz. Nach der manuellen Ernte und dem behutsamen Abbeeren werden die Trauben sanft gepresst und im Inox-Stahltank bei kontrollierter Temperatur vinifiziert. Die Gärung erfolgt während 4 Wochen mit den natürlichen Hefen-Kulturen des Rebberges. Die darauffolgende malolaktische Gärung, teils in Stahl und teils im Barrique reift der Jungwein anschließend für ca. 16-18 Monate in französischen Eichen Barriques und weitere 6 Monate lang in Terrakotta-Fässern aus Impruneta. Der Wein wird keiner Klärung oder Stabilisierung unterzogen um das ganze Potenzial, die elegante Finesse und den komplexen Charakter dieses Weines beibehalten zu können. Schlussendlich wird der Wein abgefüllt und ruht mindestens weitere 6 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt. Der «Villa Olmo» präsentiert sich mit einer intensiv dunkeln rubinroten Farbe. In der Nase stechen Noten von kleinen reifen roten Kirschen, süssen Gewürzen und etwas Tabak hervor. Am Gaumen ist er kraftvoll und gut strukturiert, üppige Fruchtaromen von Brombeeren und

Johannisbeeren mit subtilen Pfeffernoten begeistern. Der lange harmonische Abgang wird durch elegante Tannine und einer perfekt eingebundenen Säure geprägt - Ein Wein, der begeistert.

Passt zu
Käse, Rotem Fleisch, Schmorgerichten