



Effemeridi

Morellino di Scansano DOCG Riserva

REBSORTEN 100 % Sangiovese, lokale Bezeichnung Morellino.

ANBAUGEBIET Eigene Weinberge in der Gemeinde Scansano (GR), Toskana, Italien.

ERZIEHUNGSFORM Spornkordon, Guyot (6500 Reben pro Hektar).

ALTER DER REBEN 20 Jahre.

HÖHENLAGE 380 Meter ü. d. M

BESCHAFFENHEIT DES BODENS mittelschwerer, leicht lehmartiger Boden, kalkhaltig, steinig.

ERTRAG ca. 1,2 kg pro Rebe.

WEINLESE Handlese in Kisten von 15 kg. Vierte Septemberwoche.

WEINBEREITUNG Nach dem Abbeeren und Keltern fermentiert der Most mit der Schale 30 Tage lang in Stahltanks, wo das Unterstoßen und die Délestage bei einer kontrollierten Temperatur von maximal 30 °C erfolgt. Daraufhin werden der Abstrich des Mostes und eine schonende Pressung durchgeführt. Die malolaktische Gärung erfolgt in Betonfässern.

REIFUNG 24 Monate in Tonneaux aus französischer Eiche, wobei 50% in neuen Fässern und die anderen 50% sowohl in Fässern der Erst- als auch Zweitbelegung reifen. Daraufhin in Betonfässern konserviert bis zur Abfüllung.

ORGANOLEPTISCHE NOTEN Rubinrot mit purpurroten Reflexen. Sehr komplexes, nuancenreiches Bouquet mit starken Noten von kleinen reifen roten Früchten (Sauerkirsche) und eleganten Noten von Kräutern (Thymian), süßen Gewürzen wie Vanille, Karamell und bitterem Kakao. Die anhaltenden, tiefen und samtigen Tannine, die gut zwischen Volumen und Frische ausbalanciert sind, verleihen diesem Wein einen harmonischen und anhaltenden Geschmack und eine sichere Aussicht auf Flaschenreifung.

GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN Wild, gebratenes rotes Fleisch und gereifter Käse. Perfekt als Meditationswein.

SERVIERTEMPERATUR 17–18 °C in großen Gläsern.

Linie der Cosmogonie

Bei den Ephemeriden handelt es sich um die Karten, auf denen der Mensch seit der Antike versucht hat, die Bewegung der Himmelskörper festzuhalten. So konnte er sich auf die Sterne verlassen, um seiner angeborenen Sehnsucht Folge zu leisten und die Grenzen zu überwinden. Dieser 100 % Sangiovese Riserva geht weit über die typische Schmackhaftigkeit und Frische des Morellino hinaus und bietet den Sinnen eine überraschende Struktur und Rundheit; das Ergebnis einer langen Reifung in Barriques, der einzigartigen Umweltbedingungen des Gebietes, der sorgfältigen Auswahl der Früchte während der Weinlese und einer noch unnachgiebigeren Auslese der Weine, die aus den besten Trauben bereitet werden. Ephemeride, ein komplexer und abgerundeter Wein, stellt für uns das ideale Ergebnis einer kompromisslosen Forschung dar, die darauf abzielt, das Gebiet aufzuwerten und ihm auf vornehme und charakteristische Weise Ausdruck zu verleihen.