

VENTAGLIO  
2018  
TOSCANA IGT

Die Form der Perfektion, der höchste Ausdruck von Cabernet Franc in Bolgheri

---



### Zusammensetzung

Cabernet Franc 100%

### Weinberge und Terroir

Höhenlage: 120 m ü. M.

Boden: felsiger Tonboden mit hohem Kalkgehalt

Weinbergsausrichtung: Norden / Nordwesten / Westen /  
Südwesten / Süden

Pflanzdichte: 6.000 Rebstöcke/ha

Ertrag pro Hektar: 6.000 kg Trauben

### Weinbereitung

Weinlese: von Hand

Gärung und Mazeration: 25 Tage in konischen Gärständern aus  
französischer Eiche, bei einer kontrollierten Temperatur  
von 28 bis 30 °C

Biologischer Säureabbau: in französischen und österreichischen  
Barriques sowie in 500-Liter-Fässern

Reifung: 14 Monate in französischen und österreichischen Barriques  
sowie in 500-Liter-Fässern

Flaschenreife: 36 Monate

## Klima

Das Weinjahr begann mit einem allgemein milden Winter und reichlichen Niederschlägen. Im Februar fielen die Temperaturen dann jedoch auf bis zu minus 6 °C, was für die Gegend von Bolgheri sehr ungewöhnlich ist. Dadurch verzögerte sich der Austrieb im April etwas. Ausgiebige Niederschläge im Mai und Juni (178 mm) forderten die Abwehrmechanismen der Reben in einem bereits empfindlichen Stadium heraus, aber rechtzeitige Pflanzenschutzmaßnahmen und die gute Durchlüftung der Weinberge durch die Meeresbrise halfen die Ernte nicht zu gefährden.

Der Sommer war wie üblich trocken, obwohl die Durchschnittstemperaturen niedriger als in den Vorjahren waren. In der ersten Augustwoche erreichten sie ihren Höhepunkt. Die Reife verlief etwas langsamer als üblich, besonders bei Sorten wie dem Cabernet Franc.

## Anmerkungen zur Weinlese

Die Ernte begann am 5. September, aber die Cabernet-Franc-Trauben für den Ventaglio wurden erst in der zweiten Septemberhälfte gelesen. Die guten Wasserreserven aus den Regenfällen im Frühjahr ermöglichten eine langsame und gleichmäßige Traubenreife, und dank des sonnigen Septembers konnten die Trauben in jeder Mikrozone den richtigen Reifegrad erreichen.