Azienda Agricole Aione, Salve

2010 IGT

Artikeltyp	Rotwein
Land	Italien
Region	Toskana
Produzent	Azienda Agricola Aione
Flaschengrösse	150cl
Traubensorte	Sangiovese
Apero & Vorspeisen	
Hauptgerichte	
Dessert und Käse	Käseauswahl rezent
Artikelnummer	3166210

Weinbeschrieb

Ein absoluter Geheimtipp aus der Toskana mit optimaler Trinkreife, welche der langen Flaschenlagerung auf dem Weingut zu verdanken ist. Der Salve besteht zu 100 % aus Sangiovese und ist das Kraftpaket von den drei Weinen der Podere L'Aione. Durch eine strikte Erntebeschränkung entsteht ein Wein der einerseits dicht und konzentriert ist, andererseits jedoch sehr viel Finesse aufweist. Der Salve wird während 12 Monaten im Eichenfass ausgebaut. Trotzdem dominiert der Eichengeschmack nicht und die Tannine sind elegant im Wein eingebunden. Diesen Wein kann man bereits jetzt trinken, ihn aber auch noch gut einige Jahre reifen lassen. Der Salve steht für einen Sangiovese in Reinform – Ein Muss für jeden Toskana Liebhaber.

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.