Kaufmann Wine & Drinks AG
Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Die Adresse für Weinliebhaber

Wine & Drinks Kaufmann since 1968

Volante Bolgheri Rosso

Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toscana
Produzent	Tenuta Campo al Signore
Klassifikation	DOC
Traubensorte	Merlot, Cabernet Sauvignon
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2021
Bewertung	Parker 91/100
Artikelnummer	12678



Vinifikation / Ausbau

Die entrappten Trauben werden nicht gepresst, um die größtmögliche Unversehrtheit der Schalen zu gewährleisten. Bei der alkoholischen Gärung wird der Trester häufig umgestochen, um die Extraktion von Aromen, Farbe und Tanninen zu erleichtern. Sobald die Mazeration abgeschlossen ist, die zwischen 8 und 12 Tagen dauern kann, erfolgt der Abstich.
Nach dem Abstich wird der Wein dekantiert und einer malolaktischen Gärung unterzogen. Letzteres dauert etwa 10 Tage und findet bei einer Temperatur von 20°C statt. Der Volante Rosso DOC Bolgheri wird in 500-Liter-Eichenfässern ausgebaut; Bevor es zum Verzehr freigegeben wird, verbringt es 6 Monate in der Flasche.
Nach dem Abstich wird der Wein dekantiert und einer malolaktischen Gärung unterzogen. Letzteres dauert etwa 10 Tage und findet bei einer Temperatur von 20°C statt. Der Volante Rosso DOC Bolgheri wird in 500-Liter-Eichenfässern ausgebaut; Bevor es zum Verzehr freigegeben wird, verbringt es 6 Monate in der Flasche.
Nach dem Abstich wird der Wein dekantiert und einer malolaktischen Gärung unterzogen. Letzteres dauert etwa 10 Tage und findet bei einer Temperatur von 20°C statt. Der Volante Rosso DOC Bolgheri wird in 500-Liter-Eichenfässern ausgebaut; Bevor es zum Verzehr freigegeben wird, verbringt es 6 Monate in der Flasche.Nach dem Abstich wird der Wein dekantiert und einer malolaktischen Gärung unterzogen. Letzteres dauert etwa 10 Tage und findet bei einer Temperatur von 20°C statt.
Der Volante Rosso DOC Bolgheri wird in 500-Liter-Eichenfässern ausgebaut; Bevor es zum Verzehr freigegeben wird, verbringt es 6 Monate in der Flasche.

Charakter

Ein Bolgheri, der sich durch Intensität und Großzügigkeit auszeichnet. Die tiefe, undurchdringliche Farbe erzeugt eine faszinierende Erwartung, die durch die dunkle, reife Frucht ausgedrückt wird. Am Gaumen ist er voll, reichhaltig und einhüllend, Brombeere und eine sanfte, süße begleitende Würze, die die Frucht hervorhebt. Breite und Großzügigkeit am Gaumen, gefolgt von Frische und Säure, die das Getränk strafft. Schwarz wie die Farbe des Weltraums, unendlich wie der Merlot von Campo al Signore.

Kaufmann Wine & Drinks AG
Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Die Adresse für Weinliebhaber

Wine & Drinks Kaufmann since 1968

Volante Bolgheri Rosso

Geschichte

Die erste Spezifikation stammt aus dem August 1983. Die unter diese Bezeichnung fallenden Weine zeichnen sich durch ihre Rundheit und Weichheit aus, die stets durch die Frische der Säurekomponente belebt wird, mit einem ausgezeichneten langen Abgang. Auch bei kräftiger Struktur sind die Weine stets ausgewogen und harmonisch. Unter sorgfältiger Einhaltung der Spezifikationen produzieren wir drei Weine: Rosato DOC Bolgheri, Volante Rosso DOC Bolgheri und Campo al Signore Rosso DOC Bolgheri Superiore. Tenuta Campo al Signore ist das erste Weingut in Bolgheri, das in Zusammenarbeit mit dem Weingut Jamin einen UNTERWASSER-Wein hergestellt hat: den ersten Rosé -Unterwasserwein der Welt, den ersten Wein mit der Bezeichnung Bolgheri in der Geschichte, der unter Wasser im Meer in einer Tiefe von 52 Metern reifte.

Produzentinfo

„Eines Tages, als ich von einer Geschäftsreise zurückkam, kam ich durch Bolgheri und verliebte mich darin.“ Hier entstand das Abenteuer von Luca und Valentina in die aufregende Welt des Bolgheri-Rotweins. Er ist Unternehmensberater und sie leitet ein Unternehmen, das Veranstaltungen im Zusammenhang mit der Kunstwelt produziert und organisiert. „Wir hatten nie an das Land gedacht, aber dann verspürten wir den Wunsch, einen kleinen eigenen Raum zu haben, weit weg von der Hektik der Stadt und den täglichen Rhythmen. Wir dachten über ein Projekt nach, das wir Schritt für Schritt gemeinsam aufbauen konnten. Kultivieren und wachsen sehen“
Tenuta Campo al Signore ist ein innovatives Projekt, das die Geschichte des Gebiets berücksichtigt und im Jahr 2010 ins Leben gerufen wurde, als Luca und Valentina, von dem tiefen Wunsch ergriffen, einen eigenen Raum auf dem Land zu besitzen, beschlossen, das Anwesen zu kaufen und es sorgfältig zu renovieren und mit Hingabe, die darauf achten, die Besonderheiten des Territoriums zu bewahren, sowohl für das Bauernhaus als auch für die Weinberge.
Die Idee besteht darin, großartige Weine zu produzieren, die Ausdruck des Territoriums sind, unter voller Berücksichtigung der Jahreszeiten und der von der Natur vorgegebenen Rhythmen. Natürliche, unverfälschte Produkte, die durch größtmögliche Einschränkung exogener Zusätze und externer technischer Eingriffe gewonnen werden.“ Eine extreme Selektion der Trauben, eine sorgfältige und gewissenhafte manuelle Weinlese in kleinen Holzkisten, um Übergewicht zu vermeiden.
Das sind unsere Werte, die uns auszeichnen, und wir haben uns sofort für den Anbau und die Produktion unter Berücksichtigung der Umwelt entschieden und sind seit 2022 ein zertifizierter Biobetrieb, sowohl im Weinberg als auch im Keller.

Es gibt einen kleinen botanischen Garten und einen bis ins kleinste Detail gepflegten und gepflegten Garten.