

# TAGETO

COSTA TOSCANA  
Indicazione Geografica Tipica

ROSSO



## PRODUKTIONSZONE

Tageto wird aus Trauben der Weinberge von Donna Olimpia 1898 gewonnen. Die Rebberge liegen in Bolgheri (Livorno) in unmittelbarer Nähe der Tyrrhenischen Küste. Kontinentale Überschwemmungsepisoden haben den Boden mit sandig lehmigen Ablagerungen angereichert.

## REBSORTEN

Cabernet Sauvignon-Merlot  
Petit Verdot-Cabernet Franc.

## HEKTARERTRAG

Circa 8.000 kg Trauben.

## AUSBEUTE IN WEIN

Circa 70%, entsprechend 80 hl pro Hektar.

## WEINLESE

Die Ernte findet im September statt. Die Trauben werden bei optimaler Reife gepflückt und sofort in Kisten à 20 kg, nach sorgfältiger Auswahl der Beeren, in den Weinkeller gebracht.

## WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Alkoholgärung wickelt sich in Edelstahltanks unter kontrollierter



Temperatur ab, um eine möglichst lange Berührungszeit des Mostes mit den Häuten zu gewährleisten. Im Oktober, gleich anschliessend an die alkoholische Gärung spielt sich die malolaktische oder Milchsäuregärung ab. Der Wein wird nun für 4-6 Monate in Barriquefässern aus französischer Eiche ausgebaut, 50% neue und 50% zweitgebrauchte, und zusätzliche 6 Monate in der Flasche verfeinert.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Rubinrot mit violetterm Glanz. In der Nase sauber und präzise, mit vielen Noten von kleinen, roten Früchten, Peperoni, Schokolade und Lakritze. Gute Struktur, mild und harmonisch; das langanhaltende Finale wird durch süsse Tannine abgerundet.

## NAMENSURSPRUNG

Der Sage nach, haben die Etrusker, damals in der Toskana heimisch, den Rebbau und die Olivenbaumkultur von Tageto erlernt, einem wundersamen Knaben der aus einer Ackerfurche von Tarconte entsprungen ist.

