

# DONNA OLIMPIA 1898

## BOLGHERI

Denominazione di Origine Controllata



### PRODUKTIONSZONE

Donna Olimpia wird aus gutseigenen 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 60 hl pro Hektar.

### WEINLESE

Die Ernte findet von September bis Oktober 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. Gleich anschliessend an die alkoholische Gärung spielt sich die malolaktische oder Milchsäuregärung ab. Der Wein wird nun für 12-14 Monate in Barriquefässern aus französischer Eiche ausgebaut, 50% neue und 50% zweitgebrauchte, und zusätzliche 6 Monate in der Flasche verfeinert.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Sehr intensives Rubinrot mit deutlichem, violetterem Glanz. In der Nase breit und klar, mit Noten von Zimt, Maul- und Heidelbeeren, Peperoni, Kakao und Lakritze. Im Gaumen sehr harmonisch, mit guter Struktur. Das Finale ist sehr langanhaltend mit angenehmen Noten von Konfitüre.

### NAMENSURSPRUNG

Dieses einzigartige Landgut an der toskanischen Küste, wurde im Jahre 1898 zu Ehren von Olimpia Alliata, Prinzessin von Biserno und Gemahlin von Gherardo della Gherardesca, an deren 25stem Hochzeitstag, auf den Namen Donna Olimpia 1898 umbenannt.

