

Atunis IGT Toscana Red



Die Merlotrebe kommt ursprünglich aus Frankreich und wird bereits im 17. Jahrhundert erwähnt.

Heute wird sie auf der ganzen Welt angebaut und da sie sehr abhängig von der jeweiligen Bodenbeschaffenheit ist, können auch ihre Weine sehr verschieden sein.

Seit dem 18. Jahrhundert wurde die Merlottraube den Weinen als Korrektivtraube zugesetzt. Erst seit ca. 30 Jahren wird sie zu 100% verwendet und besonders in der Gegend um Massa Marittima wächst mit der Merlottraube ein Wein von höchster Qualität der international anerkannt ist.

Der Name Atunis den die Familie Valentini ihrem Merlot gegeben hat, bedeutet in der etruskischen Mythologie "Mann von Schönheit" und wird zu "Adonis" in der römischen und griechischen Mythologie.

Der Atunis der Weinkellerei Valentini ist von höchster Qualität. Dieser Wein reift zunächst 18 Monate in Eichenfässern und danach weitere 5 bis 6 Monate in der Flasche. Das Resultat ist ein frischer, rubinroter Wein mit würzigen und fruchtigen Aromen, ausgewogen und intensiv im Abgang.

Der Atunis passt hervorragend zu allen Schmorgerichten, zu Wild und vollreifen Käsesorten.



AZIENDA AGRICOLA
VALENTINI

Anbaugbiet:	Das Hügellgebiet, das von Massa Marittima zum Tyrrhenischen Meer hin abfällt, mit einer Süd- bis Südwestlage. Massa Marittima (GR), Toscana, Italien
Bodenbeschaffenheit:	Lehmiger, kalkiger, steiniger Boden
Traubensorte:	100% Merlot
Produktionstechnik:	In Kistchen von Hand gelesen, Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks, 18 Monate in Barrique verfeinert
Erziehungssystem:	Kordon mit Zapfenschnitt
Stockdichte:	5300 Stöcke pro Hektar
Ertrag pro Hektar:	6/7 Tonnen Trauben
Farbe:	Besonders intensiver violett-roter Farbton
Duft:	Intensiv, mit eindeutigen Noten von Kirsche, Weichsel, Konfitüre aus roten Früchten und einem zarten Hauch von Vanille
Geschmack:	Die bemerkenswerte Struktur und das voluminöse, anhaltende Aroma verleihen ihm besondere Geschmeidigkeit und ein großes Gleichgewicht.
Speiseempfehlungen:	Passt gut zu Gerichten mit kräftigem Geschmack wie Schmorbraten aus rotem Fleisch, Wild und gereiftem Käse.
Trinktemperatur:	16° / 18°
Lagerung:	Kühl und dunkel liegend lagern