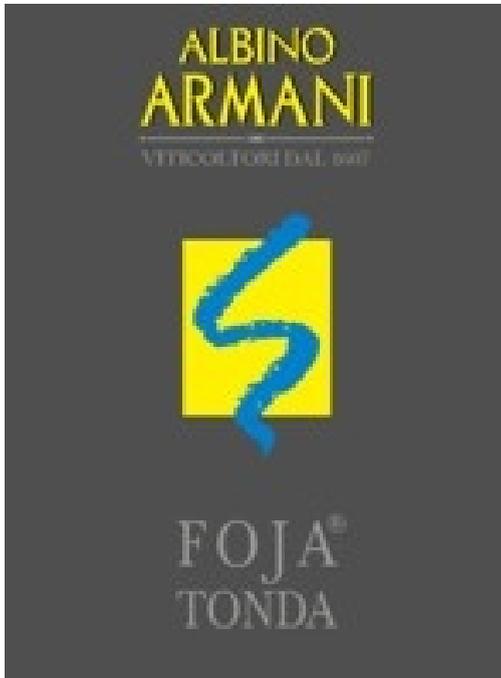




# Foja Tonda



## Foja Tonda Rosso IGT Vallagarina

**Herkunft:** eine sehr alte eigenständige Rebsorte aus der Vallagarina, die noch innerhalb der Gemeinden Dolcè, Ala und Avio verbreitet war, aber bis heute nur mehr auf einer Fläche von 12 Hektar angebaut wird: alte Reben, oft auch ohne Veredelung.

**Boden:** die Rebe wird längs des Flusses Adige bis hin zu den Hügeln auf lockeren, schwemmsand- oder moränen-haltigen Böden angebaut.

**Beschreibung der Traube:** die „Casetta“ oder „Foja Tonda“ als örtliche mundartliche Bezeichnung, ist eine rote Traube, die in alten Zeiten in der Vallagarina sehr weit verbreitet war; anfangs der 60iger Jahre ist man zugunsten von international bekannten und vom Markt bevorzugten Rebsorten allmählich davon abgegangen.

Eine kleinbeerige frühreife Traube; sehr hoher Zuckergehalt; zur Erntezeit im Schnitt 22 Grad Babo; sehr farbreiche Schale. Diese Rebsorte galt als eine im Aussterben begriffene Sorte; erst seit dem Jahre 2002 war es möglich, sie als eine zum Anbau zugelassene Rebsorte einzustufen, weil sie vorher fast unbekannt war.

**Anbau Methode:** noch vollkommen in Form der Pergel, Gujot System nur in unserem neuen Weingut.

**Zubereitung:** nach vielen Jahren ist es uns gelungen, die bestmögliche Art und Weise der Kelterung dieser grossartigen Trauben zu erreichen; Ernte und Pressen bei gleichzeitiger Absenkung der Trauben Temperatur, beginnt der Arbeitsgang der Mazeration und Kontrolle der Höchsttemperatur, Herausnahme der Trebern \*aus dem Gärbehälter, ohne Umwälzen des Traubengutes, um die Schalen nicht zu beschädigen.

**Reife:** am Ende der Vergärung Lagerung in Eichenfässern von 4.500 ltr.; Ausbau im Fasskeller bei kontrollierter Temperatur über 16 Monate. Nach Flaschenfüllung, Lagerung und Verfeinerung in unserem Keller.

**Organoleptische Eigenschaften:** ein Wein mit \*hervorragendem Charakter, erkennbar am Duft nach getrockneten Pflaumen und Weichselkirschen, Zimt und Tabak unterstreichen das wilde Gefühl, welches ich damit erhalten will; im Trunk kann ich die herausragende Säure nur mit vollkommenen malulaktischen Abbau bändigen, daraus erziele ich weiche samtige Töne vermischt mit süssen Tanninen, welche nur vollreife Trauben geben können; im Körper und Säure gut \*strukturiert, Alkohol 13 und mehr Grade. Der Wein entwickelt nach Jahren korrekter Lagerung noch ausgesprochen gute Geschmacks- und Duftnoten.

**Lagerfähigkeit:** in liegenden Flaschen, abseits von Licht bei frischer und gleichbleibender Temperatur, reift der Wein über viele Jahre.

**Speisenempfehlung:** jung getrunken, \* passt er gut zu Schmorbraten und Fleisch mit Sossen wie auch zu reichhaltigen Vorspeisen. Nach einigen Jahren der Reife wird \*er zu Wildbret und zu gebratenem Fleisch empfohlen.

Das Blatt ist rund, daher die \*mundartliche Aussprache „Foja Tonda“ / \* Kleinbeerige Traube mit dünner Schale, sehr farbreich

