



Ein Wein mit ausgeprägtem Charakter, frisch und fruchtig, unmittelbarer Ausdruck unseres Sangioveses. Für den Konsumenten geeignet, der die Einfachheit und Frische eines jungen Weines zu schätzen weiß aber nicht darauf verzichten möchte, dass das Produkt trotzdem einen starken Gebietsbezug aufweist.













IGT Toscana Klassifizierung

Jahrgang 2016

Rebsorte 100% Sangiovese

Lage der Weinberge Hanglage auf 270-320 m.ü.d.M.

Reberziehungssystem Kordonerziehung

Durchschnittsalter der Reben 15 Jahre

Bewirtschaftungsmethoden Intensiver Rebschnitt, angemessene

Düngung, auf 80 dz pro Hektar begrenzter

Ertrag. Manuelle Lese und

Traubenselektion.

Weinbereitung Sanftes Pressen der Trauben,

> Temperaturkontrolle bei der Gärung (30°C), zweimaliges Umfüllen im Jahr, langsame Flaschenabfüllung mit Wechselrichter in sterilem Ambiente.

Alkoholgehalt 13,0

Gesamtsäure 5.80

Gesamt-Trockenextrakt 30,60

Polyphenole 2800

4 Monate im Holzfass Ausbau

Verfeinerung auf der Flasche 2 Monat, bevor der Wein auf den Markt

kommt

Durchschnittliche Jahresproduktion

2 Jahre Lagerfähigkeit

Flaschentyp Bordeaux, 450 g schwer

Farbe **Intensives Rubinrot** 

Geschmack Harmonisch, samtig, voller Fruchtnoten

Duft Feine Fruchtaromen, duftige Noten von

Kirsche und Waldbeere

20.000 Flaschen à 0.75 1

Speisenanbindung Pasta, Braten, rotes Grillfleisch oder vom

Schwein.