



SUPERTOSKANER IGT



A Cervo

PRODUKTIONSGBIET
Toscana.

PEDOKLIMATISCHE UMGEBUNG

Hügelige Gebiete mit einer Höhe zwischen 200 und 350 m über dem Meeresspiegel, lehmige und steinige Schiefer-Kalkstein-Substrate.

REBSORTEN

Sangiovese 50%, Merlot 50%.

FARBE

Intensives Purpurrot mit violetten Nuancen.

EIGENSCHAFTEN

Voll, elegant, von großer Harmonie, Aromen, die an Vanille und kleine Früchte erinnern, leicht würzig. Trockener, körperreicher Geschmack, mit perfektem Gleichgewicht der Komponenten: leicht tanninhaltig, andauernd.

SERVIERVORSCHLÄGE

Üppige Gerichte auf Basis von rotem Fleisch, Haarwild, Schmorfleisch, Eintopf, langsam gegarte Braten, sowie (scharfes) Wildragout. Dieser besonders komplexe Wein eignet sich hervorragend für besondere Gelegenheiten.

VERKOSTUNG

Bei einer Temperatur von 18-20 °C servieren.

ALTERUNG

Nach der alkoholischen Gärung kommt der Wein in kleine Eichenfässer für die malolaktische Gärung, die den Geschmack des Weines weicher macht. Hier bleibt er mindestens zwei Jahre. Aufgrund des hohen Alkoholgehalts und der beachtlichen Struktur kann der Wein zehn Jahre und mehr altern.

AUSZEICHNUNGEN

Certificato di merito VIII Auswahl beste Weine der Toscana.

Internationaler Verkostungswettbewerb der Zeitschrift "Selection" beste 10 Weine Italiens in Mainz - Deutschland.

Vertreten im Weinführer "Die Weine von Veronelli" mit Punktzahl 90/100.

BARCODE LABEL EAN-13 8057681880157

