



TOSCANA SANGIOVESE IGT

PRODUKTIONSGBIET
Toscana.

12,5% AL

PEDOKLIMATISCHE UMGEBUNG

Hügelige Gebiete mit einer Höhe zwischen 50 und 350 m über dem Meeresspiegel, tonige und lehmige Schiefer-Kalkstein-Substrate.

REBSORTEN

90% Sangiovese, sowie andere Rebsorten wie Canaiolo, Merlot oder Trebbiano Toscano.

FARBE

Strahlendes Rot, das mit zunehmender Alterung zu Granatrot tendiert.

EIGENSCHAFTEN:

Wein mit vollem Bouquet und fruchtigem, blumigem Aroma mit Noten von Vanille, Sauerkirsche, Veilchen und Waldfrüchten.

SERVIERVORSCHLÄGE

Harmoniert mit würzigen Gemüsesuppen, weißem Fleisch, rotem Fleisch, frischem und mittellang gereiftem Käse.

VERKOSTUNG

Bei einer Temperatur von 18-20 °C servieren.

WEINHERSTELLUNG

Gärung, die - je nach Jahrgang - auch zwei Wochen oder mehr dauern kann. Der Wein wird in Edelstahltanks in ständiger Umwälzung gehalten.

BARCODE LABEL EAN-13 8057681880034

