

LE CAPANNELLE

Hauptsaechlich Sangiovese, aber auch Merlot und Syrah von den sonnigen Huegeln der Maremma Toscana. Dieser Wein wird, bevor er abgefuehlt wird, in grossen Eichenfaessern neun Monate reifen lassen. Er altert somit bestens.

Bezeichnung

Maremma Toscana Rosso I.G.T.

Weinreben

Sangiovese, Merlot und Syrah

Boden

Ton,- Gips- und Kalkhaltig

Technik und Produktion

Handgelesene Trauben, die Herstellung erfolgt nach einer gruendlichen Makulation (einmanschen) mit der Beerenhaut. Nach der ersten Ruhezeit wird der Wein in Holz- Faessern 32 hl, tonneaux und barriques fuer nuen Monate reifen lassen. Er wird dann in Stahlfaessern reifen lassen bis er schliesslich abgefuehlt wird.

Organische Eigenschaften

Intensive rubinrote Farbe, mit reichhaltigem reifem fruchtigem Duft. Der Geschmck ist fruchtig und harmonisch abgerundet mit wuerzlichem Aroma.

Alkoholgehalt 14,00%

Verkoestigung und Service

Begleiten Sie ihn mit gegrillten Schmor- und Wildgerichten. Er sollte in angemessenen kuehlen Orten gelagert werden und altern lassen. Servieren Sie mit einer Temperatur von 18 - 20° C im vollen Cantanter.

