

PODERE SASSOSCRITTO

Nur die Traube Sangiovese kommt von unseren Weinbergen der Maremma, dieser Wein wird min. ein Jahr in grossen Barriques Faessern reifen lassen bevor er in Flaschen abgefüllt wird. Er altert somit bestens.



Beschreibung

Toscana Rosso I.G.T.

Weinreben Sangiovese

Boden

Ton,- Gips- und Kalkhaltig

Technik und Produktion

Handgelesene Trauben, die Herstellung erfolgt nach einer gründlichen Makulation (einmischen) mit der Beerenhaut. Nach der ersten Ruhezeit wird der Wein in Holz- Faessern tonneaux und barriques min. ein Jahr reifen lassen. Er wird dann in Stahlfaessern reifen lassen bis er schliesslich abgefüllt wird.

Organische Eigenschaften

Intensive rubinrote Farbe, reichhaltiger reifer fruchtiger Duft, mit Schwarzem Pfeffer und Muskat-Nuessen. Im Gaumen wirkt er harmonisch abgerundet mit anhaltendem wuerzlichem Geschmack.

Alkoholgehalt 13,20%

Verkoestigung und Service

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

