

SANGIOVESE

Toscana IGT



LE ANFORE

Elena Casadei



Bezeichnung und Name: Sangiovese, Toscana IGT

Rebsorten: 100% Sangiovese

Rebfläche und abgefüllte Flaschen: 1 Hektar, 5.000 Flaschen

Hanglage: Nordwest

Bodenart: Mittelschwerer, skelettreicher Boden

Pflanzjahr: 2012

Dichte: 5.000 Rebstöcke pro Hektar

Produktion: 1,2 kg Ertrag pro Rebstock

Weinlese: Handlese mit sorgfältiger Auswahl der Weintrauben

Vinifikation: 100% in Terrakotta-Amphoren. Maischegärung für 30 bis 40 Tage, je nach Jahrgang

Ausbau: 100% in Terrakotta-Amphoren für 6 Monate und anschließend 4 Monate in der Flasche

Alterungspotenzial: Über 10 Jahre

Aromen und Geschmacksnoten: Dieser rubinrote Wein mit granatroten Nuancen bringt sein Terroir durch seinen frischen, feinen und eleganten Charakter hervorragend zum Ausdruck. In der Nase zeigen sich blumige Aromen von Iris und Veilchen, Fruchtaromen von Kirsche und Anklänge von Lakritze, Weihrauch und Wacholder. Am Gaumen werden überwiegend Geschmacksnoten von Granatapfel, Heidelbeeren und Himbeeren wahrgenommen, ergänzt durch Noten von Chinarinde, Tinte und Pflaume. Süße und balsamische Noten von Bonbons mit Milch und Minze, die für ein perfektes Gleichgewicht sorgen. Edle Tanninstruktur. Im Abgang kehren die Noten von Frucht und Süßholzwurzel zurück

Speiseempfehlung: Florentiner Steak, Herbst- Risotto mit Wachteln, Maronen und Steinpilzen sowie gefülltes Perlhuhn mit Bratkartoffeln

Trinktemperatur: 16°C im Sommer, 18°C im Winter



Biointegrale



Biologico



Rotwein



750 ml



14%