SANGIOVESE

Toscana IGT 2022

LE ANFORE





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 13,5%