

Il Sangiosé

IGT COSTA TOSCANA
SANGIOVESE ROSATO



Ein frischer Rosé aus ausgewählten Sangiovese-Trauben, die früh und von Hand geerntet werden, mit einem ausgezeichneten Zucker- und Polyphenolgehalt. Das Ergebnis ist ein frischer, harmonischer Wein und ein moderater Anteil an Alkohol.

WEINSORTE: Sangiovese

BODEN: sandig (85%) mit Spuren von Lehm (10%) und Schluff (5%), helle Farbe, mittlere Tiefe

PFLANZENDICHTE: 5.000 Pflanzen pro Hektar

ZUCHTSYSTEM: Sporenkordon, 80 cm über dem Boden gezüchtet

ERTRAG PRO HEKTAR: 30 Doppelzentner

WEINBEREITUNG

Die Sangiovese-Trauben werden Ende August oder Anfang September von Hand geerntet. Die Trauben werden abgebeert und auf einem Rüttelpult ausgewählt und dann in einem Edelstahltank mazeriert, bis die Farbe die gewünschte Intensität und Schattierung erreicht. Zu diesem Zeitpunkt wird der Wein umgefüllt und die Gärung beginnt bei einer Temperatur von 18°C. Am Ende der Gärung werden die größeren Hefen entfernt und die Reifung auf der feineren Hefe beginnt mit dem täglichen Aufrühren, die bis Januar andauert. Der Wein wird ohne Klärung gefiltert, bevor er im Februar in Flaschen abgefüllt wird.

GESCHMACKSNOTEN

Weiche Farbe, Puderrosa mit kupferfarbenen Reflexen. Blumig, mit Noten von Aprikosen in der Nase und einer ausgeprägten Mineralität und Frische im Mund.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet zu allen Arten von Vorspeisen, aber auch zu ersten Gängen und Fischsuppen, toskanischer Suppe und allen Gemüsegerichten. Sein Charakter macht ihn auch zu einem idealen Begleiter für schnelle Snacks.