

# *Il Sangiosé*

IGT TOSCANA ROSATO



Ein frischer Rosé aus Trauben, die bei perfekter Reife geerntet wurden, und einen harmonischen Wein hervorbringen.

## WEINBEREITUNG

Die Sangiovese-Trauben werden von Hand geerntet. Die Trauben werden entrappt und mit Hilfe eines vibrierenden Sortierbandes selektiert. Anschließend erfolgt die Mazeration in Edelstahltanks, bis die Farbe die gewünschte Intensität und Nuance erreicht hat. Anschließend erfolgt der Abstich und die Gärung bei einer Temperatur von 18° C. Am Ende der Gärung wird der gröbere Trub durch Abstechen entfernt und die Reifung auf dem leichten Trub beginnt unter täglichem Aufrühren bis Januar. Im Februar wird der Wein schließlich ohne Klärung in Flaschen sondern nur gefiltert abgefüllt.

## GESCHMACKSNOTEN

Charakteristische Farbe mit kupferfarbenen Reflexen. In der Nase ist er blumig mit einem Hauch von Aprikose. Am Gaumen zeichnet sich der Wein durch ausgeprägte Mineralität und Frische aus.

## SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet zu allen Arten von Vorspeisen, aber auch zu ersten Gängen, Fischsuppen, toskanischen Suppen und allen Gemüsegerichten. Zudem ideal, um schnelle Snacks zu begleiten.