



ROTWEINE

Il Volano Toscana IGT 75 cl



75 cl

IT - Toscana - 2023

Il Molino di Grace

Rubinrot mit violetter Schimmer. In der Nase reife Kirsche, Pflaume, Veilchen und mediterrane Kräuter. Am Gaumen saftig und mittelkörperig, mit frischer Säure, feinmaschigen Tanninen und einem würzig-fruchtigen Nachhall. Il Molino di Grace aus Panzano in Chianti arbeitet seit 2010 biologisch zertifiziert und baut Il Volano bewusst im Edelstahl aus, um Trinkfluss und Frische zu bewahren. Die rund 20 Tage dauernde Maischegärung bei 28-30°C sorgt für klare Frucht und sanfte Extraktion.



Traubensorte

Sangiovese, Merlot



Herkunft

Toscana



Produzent

Il Molino di Grace



Vinifikation

Temperaturkontrollierte Maischegärung (ca. 20 Tage, 28-30°C) mit häufiger Pigage/Unterstoßen und sanfter Extraktion Ausbau im Edelstahl, anschließende Flaschenreife.



Charakter

Rubinrot mit violetter Schimmer. In der Nase reife Kirsche, Pflaume, Veilchen und mediterrane Kräuter. Am Gaumen saftig und mittelkörperig, mit frischer Säure, feinmaschigen Tanninen und einem würzig-fruchtigen Nachhall. Il Molino di Grace aus Panzano in Chianti arbeitet seit 2010 biologisch zertifiziert und baut Il Volano bewusst im Edelstahl aus, um Trinkfluss und Frische zu bewahren. Die rund 20 Tage dauernde Maischegärung bei 28-30°C sorgt für klare Frucht und sanfte Extraktion.



Passt zu

Antipasti, Pizza, Pasta, Schweinefilet, Hartkäse



Trinkempfehlung

Jetzt bis 2028 genießen, 16-18°C



Artikel Nr.

09802/23



Inhalt

75 cl



Jahrgang

2023



Weintyp

Rotweine