



Sangiovese IGT Dinostro 75 cl*



75 cl

 IT - Toskana - 2021

 Il Castellaccio

räftiges Rubinrot. In der Nase würzig und beerig am Gaumen trocken, saftig und präzise mit lebendiger Säure, kernigen, aber reifen Tanninen und mittlerem bis vollem Körper. Die Gärung mit Wildhefen in grossen Holzfässern und die Reife für 12 Monate in 20-hl-Fässern, gefolgt von 6 Monaten Flaschenlager, bringen Spannung, feine Würze und einen langen Nachhall. Aus alten Rebanlagen in Meeresnähe 5% Rappen und rund zwei Wochen Maischestandzeit sorgen für zupackende Textur und Tiefe.

	Traubensorte	Sangiovese
	Herkunft	Toskana
	Produzent	Il Castellaccio
	Vinifikation	Gärung mit Wildhefen in grossen Holzfässern mit ca. 5% Rappen und etwa zwei Wochen Maischestandzeit anschliessend 12 Monate Holzreife (20-hl-Fässer) und mindestens 6 Monate Flaschenreife.
	Charakter	räftiges Rubinrot. In der Nase würzig und beerig am Gaumen trocken, saftig und präzise mit lebendiger Säure, kernigen, aber reifen Tanninen und mittlerem bis vollem Körper. Die Gärung mit Wildhefen in grossen Holzfässern und die Reife für 12 Monate in 20-hl-Fässern, gefolgt von 6 Monaten Flaschenlager, bringen Spannung, feine Würze und einen langen Nachhall. Aus alten Rebanlagen in Meeresnähe 5% Rappen und rund zwei Wochen Maischestandzeit sorgen für zupackende Textur und Tiefe.
	Passt zu	Rind, Wild, Pasta Bolognese, mediterrane Küche, gereifter Käse
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2033 geniessen, 16-18°C.
	Artikel Nr.	09199/21
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2021
	Weintyp	Rotweine