

SOLO UNO

GRAN SANGIOVESE

I.G.T. - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Intensive rubinrote Farbe mit Duft nach roten Beeren und schwarzen Johannisbeeren, Röstaromen und edle Holzwürze, komplexer und elegant strukturierter Körper mit gut integrierten, präsenten Tanninen.

Flaschengrößen	75 cl, 150 cl, 300 cl, 600 cl
Verschluss	Glaszapfen
Rebsorte	Sangiovese 100%
Anbaufläche	1 Hektar
Lage des Weinberges	Bester Rebberg, steiler Südhang
Weinlese	Ende September, wird nur in den besten Jahren gekeltert
Reifung	24 Monate in neuen französischen Barriques hergestellt aus mindestens 36 Monate gelagerten Eichenholzdauben
Lagerung	Kann min. 10 Jahre in der Flasche gelagert werden
Alkoholgehalt	15% vol.
Trinkempfehlung	Ideal zu Wildgerichten, Braten mit Saucen, grilliertem rotem Fleisch, reifem Käse und mit einer Zigarre
Empfehlungen für die Verkostung	Die optimale Temperatur liegt zwischen 17-18 °C in großen Tulpengläsern für die optimale Sauerstoffanreicherung und um die Entfaltung des Bouquets zu fördern
Dekantieren	Den Wein am besten 4 Stunden vor dem Genuss dekantieren



WINEENTHUSIAST
IMPORTER
CONNECTION

