



Sangiovese Le Focaie 2017

CHF 16.90 | 10 cl = CHF 2.25

Im Glas intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase nimmt man Noten von Veilchen, Lavendel, Tabak und Thymian wahr. Danach folgen fruchtige Eindrücke wie Erdbeere und Himbeere. Am Gaumen ausgewogen, weich und elegant mit feinen Tanninen und samtiger Struktur.

Produzent	Rocca di Montemassi
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toskana
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	5 Jahre
Traubensorten	Sangiovese
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	2015967
Passt zu	Rind, Italienischer Küche, Ente



Vinifikation

Die Trauben für Le Focaie werden vollreif geerntet. Nach 10- tägiger Fermentation und abgeschlossenem biologischem Säureabbau, reift der Wein in grossen Eichenfässern.

Terroir

In der Gegend des Weingutes wurde schon im 6. Jahrhundert v. Chr. Wein von den Etruskern angebaut. Sie besitzt ein besonderes Mikroklima und eine mineralische Beschaffenheit der Böden. Die gemässigte Brise vom Meer mildert die warmen Sommertage ab und sorgt für eine perfekte Ausreifung der Trauben.

Geschichte

Rocca di Montemassi befindet sich im Besitz der Familie Zonin. Erzeugt werden Weine von höchster Qualität. Das Gut umfasst 430 Hektar, auch mit Olivenbäumen und Korkeichen. Die bestockte Rebfläche macht 160 Hektar aus. Nachhaltigkeit und Umweltschutz erhalten besonderes Augenmerk in dieser ländlichen Umgebung.

