



Campo di Magnacosta 2022

Dichtes intensives Rubinrot. In der Nase mit Fruchtaromen von schwarzen Johannisbeeren, schwarzen Kirschen, Brombeeren und Pflaumen. Noten von Lorbeer, Thymian und feiner Minze fügen sich als würzige Noten hinzu. Am Gaumen sehr vollmundig und elegant, mit frischer Säure und straffen, jedoch feinmaschigen Tanninen bis in den langanhaltenden Abgang.

Produzent	Tenuta di Trinoro
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toscana
Klassifizierung	IGT
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	15.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2052
Traubensorten	Cabernet Franc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	321095
Passt zu	gereiftem Käse, Schmorgerichten, mediterraner Küche, edlen Fleischstücken



Vinifikation

Die Gärung fand in Edelstahltanks statt. Der Wein reifte 8 Monate lang in französischen Barriques und anschließend 12 Monate lang in Zementfässern. Am 8. März, während des abnehmenden Mondes, wurden 1.939 Flaschen des Campo di Magnacosta 2022 abgefüllt.

Terroir

Die 1,5 ha großen Einzellage Campo di Magnacosta ist ein ehemaliges Flussbett mit vornehmlich Lehm-, Kies- und Schotterboden und ist ausschließlich mit Cabernet Franc bepflanzt

