



Sangiovese Le Focaie 2016

Im Glas intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase nimmt man bald Noten von Veilchen, Lavendel, Tabak und Thymian wahr. Danach folgen fruchtige Noten 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	2016
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2021
Traubensorten	Sangiovese
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	2013266



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.

