

Sangiovese IGT "Costa al Sole"



Name:	Sangiovese IGT "Costa al Sole"
Artikel Nr.:	2246
Hersteller:	Volpi
Herkunft:	Italien
Region:	Marken
Rebsorte:	100% Sangiovese
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2021
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Dieser Wein besitzt eine rubinrote Farbe und hat ein intensives Bouquet mit Aromen nach Lakritz. Er ist körperreich, trocken und fruchtig.
Herstellung:	Die Trauben werden Ende September geerntet und dann gleich weiterverarbeitet. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur in Stahltanks. Die Weinberge befinden sich im Ascoli Piceno Gebiet in der Provinz Marken auf einer Höhe von ca. 300-400 Metern und umfassen 20 Hektar. Der Boden ist lehmhaltig und das Klima begünstigt den Weinanbau zusätzlich mit heißen Sommern und geringem Niederschlag.
Hersteller-information:	Seit über 50 Jahren produziert die Kellerei Volpi mit modernster Technik und sammelt seit über 15 Jahren Erfahrungen im biologischen Anbau. Das Weingut besitzt Rebflächen in verschiedenen Provinzen Italiens wie z.B. Marken und Sizilien, wo die Sorten Inzolia, Nero d'Avola und Sangiovese angebaut werden. Gerade diese Rebsorten eignen sich hervorragend für den biologischen Anbau in der jeweiligen Region. Die Pressung und Vinifizierung des Weines erfolgt vor Ort. Alle weiteren Arbeitsschritte erfolgen in der Hauptkellerei in Tortona.
Servierempfehlung:	Begleitend zu Braten, Wildgerichten oder Pizza. Trinktemperatur 16-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 2,4 g/l Säuregehalt: 6,4 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5 Jahre