

# Sangiovese dell'Umbria "Tamante" IGT



Name:	Sangiovese dell'Umbria "Tamante" IGT
Artikel Nr.:	2243
Hersteller:	Bigi
Herkunft:	Italien
Region:	Umbrien
Rebsorte:	100% Sangiovese
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Dieser Wein ist von rubin- bis purpurroter Farbe und besitzt einen zarten Duft von Himbeeren und Veilchen mit angenehmen Noten von Konfitüre. Am Gaumen ist vollmundig und harmonisch, sortentypisch mit feinen Noten von reifen Waldbeeren im Abgang.
Herstellung:	Die Rebstöcke stehen auf ausgewählten Hügellagen in 200 bis 400m Höhe im Gebiet von Orvieto und den umliegenden Gemeinden. Auf den lehmigen und steinigen Böden, die nach Südwesten ausgerichtet sind, kommen das Guyot und das Spornkordon Erziehungssystem zum Einsatz. Nach der Ernte werden die Trauben zunächst 10 Tage einer Hülsenmaischung unterzogen, bevor die alkoholische Gärung und der Ausbau in Edelstahlanks erfolgen.
Hersteller-information:	Mitte des 19. Jahrhunderts gründete Luigi Bigi in Ponte Giulio bei Orvieto das gleichnamige Weingut. Seine Leidenschaft galt der Wiederentdeckung des großartigen Potenzials der Orvieto-Region für den Weinbau. Auf den 196 ha Weinbergen zwischen 250 m und 400 m Meereshöhe begann Bigi neben den typischen weißen umbrischen Rebsorten, Grechetto und Procanico, auch mit roten Rebsorten wie Sangiovese, Merlot und Pinot Nero, welche sich auf diesem Terroir ideal entfalten, erfolgreich zu experimentieren. Heute zählt Bigi zu den renommiertesten Erzeugern der Region und exportiert seine Weine in eine Vielzahl von internationalen Exportmärkten.
Servier-empfehlung:	Passt exzellent zu rotem Fleisch wie Federwild, Lamm und Zicklein, wunderbar auch zu Pasta und Käse. Empfohlene Serviertemperatur 18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 3,9 g/l Säuregehalt: 4,8 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2 Jahre