



Il Volano Toscana IGT 75 cl




75 cl

 IT - Toscana - 2023

 Il Molino di Grace

Rubinrot mit violetterm Schimmer. In der Nase reife Kirsche, Pflaume, Veilchen und mediterrane Kräuter. Am Gaumen saftig und mittelkörperig, mit frischer Säure, feinmaschigen Tanninen und einem würzig-fruchtigen Nachhall. Il Molino di Grace aus Panzano in Chianti arbeitet seit 2010 biologisch zertifiziert und baut Il Volano bewusst im Edelstahl aus, um Trinkfluss und Frische zu bewahren. Die rund 20 Tage dauernde Maischegärung bei 28-30°C sorgt für klare Frucht und sanfte Extraktion.

	Traubensorte	Sangiovese, Merlot
	Herkunft	Toscana
	Produzent	Il Molino di Grace
	Vinifikation	Temperaturkontrollierte Maischegärung (ca. 20 Tage, 28-30°C) mit häufiger Pigage/Unterstoßen und sanfter Extraktion Ausbau im Edelstahl, anschließende Flaschenreife.
	Charakter	Rubinrot mit violetterm Schimmer. In der Nase reife Kirsche, Pflaume, Veilchen und mediterrane Kräuter. Am Gaumen saftig und mittelkörperig, mit frischer Säure, feinmaschigen Tanninen und einem würzig-fruchtigen Nachhall. Il Molino di Grace aus Panzano in Chianti arbeitet seit 2010 biologisch zertifiziert und baut Il Volano bewusst im Edelstahl aus, um Trinkfluss und Frische zu bewahren. Die rund 20 Tage dauernde Maischegärung bei 28-30°C sorgt für klare Frucht und sanfte Extraktion.
	Passt zu	Antipasti, Pizza, Pasta, Schweinefilet, Hartkäse
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2028 genießen, 16-18°C
	Artikel Nr.	09802/23
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2023
	Weintyp	Rotweine