



# Sangiovese IGT Dinostro 75 cl\*



75 cl

 IT - Toskana - 2021

 Il Castellaccio

räftiges Rubinrot. In der Nase würzig und beerig am Gaumen trocken, saftig und präzise mit lebendiger Säure, kernigen, aber reifen Tanninen und mittlerem bis vollem Körper. Die Gärung mit Wildhefen in grossen Holzfässern und die Reife für 12 Monate in 20-hl-Fässern, gefolgt von 6 Monaten Flaschenlager, bringen Spannung, feine Würze und einen langen Nachhall. Aus alten Rebanlagen in Meeresnähe 5% Rappen und rund zwei Wochen Maischestandzeit sorgen für zupackende Textur und Tiefe.

|  |                        |   |
|--|------------------------|---|
|   | <b>Traubensorte</b>    | Sangiovese  |
|  | <b>Herkunft</b>        | Toskana   |
|  | <b>Produzent</b>       | Il Castellaccio   |
|  | <b>Vinifikation</b>    | Gärung mit Wildhefen in grossen Holzfässern mit ca. 5% Rappen und etwa zwei Wochen Maischestandzeit anschliessend 12 Monate Holzreife (20-hl-Fässer) und mindestens 6 Monate Flaschenreife.   |
|  | <b>Charakter</b>       | räftiges Rubinrot. In der Nase würzig und beerig am Gaumen trocken, saftig und präzise mit lebendiger Säure, kernigen, aber reifen Tanninen und mittlerem bis vollem Körper. Die Gärung mit Wildhefen in grossen Holzfässern und die Reife für 12 Monate in 20-hl-Fässern, gefolgt von 6 Monaten Flaschenlager, bringen Spannung, feine Würze und einen langen Nachhall. Aus alten Rebanlagen in Meeresnähe 5% Rappen und rund zwei Wochen Maischestandzeit sorgen für zupackende Textur und Tiefe. |
|  | <b>Passt zu</b>        | Rind, Wild, Pasta Bolognese, mediterrane Küche, gereifter Käse  |
|  | <b>Trinkempfehlung</b> | Jetzt bis 2033 geniessen, 16-18°C.  |
|  | <b>Artikel Nr.</b>     | 09199/21  |
|  | <b>Inhalt</b>          | 75 cl   |
|  | <b>Jahrgang</b>        | 2021  |
|  | <b>Weintyp</b>         | Rotweine  |