



"Vigna Poggio Marcone" Morellino di Scansano DOCG in 1er Holzkiste

Valdifalco di Loacker
Italien, Toskana

Vinifikation

Kaltmazeration, Spontanvergärung mit Naturhefen in offenen Holzgärständern, Reifung für 16 - 18 Monate in Tonneaux

Charakter

Sattes, intensives Rubinrot; vielschichtiges Bouquet von roten Früchten, reifen Kirschen, Veilchen, röstige Haselnüsse und feine Holzwürze; zeigt am Gaumen viel Finesse, präsenste Tannine, reife Beerenfrucht, sehr elegant; überzeugende Länge mit fruchtig-würzigem Nachspiel

Dieser Wein kann über mehrere Jahre zu Brunello-artiger Grösse reifen – einfach günstiger!

Limitierte Produktion: 4200 x 75cl Flaschen, wenige Grossformate

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, Wild, Geflügel wie Ente, Grill, Pilze, gereifter Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Sangiovese Grosso
Trinkreife:	2023 - 2030
Alkohol:	15 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen

2019	Vinum	17/20
2019	Falstaff	91/100
2018	Falstaff	92/100
2018	Vinum	17/20
2016	Vinum	17.5/20
2016	Luca Maroni	95/99
2013	Vinum	17/20