

# 2019 Le Maestrelle Toscana IGT



Artikelnummer	25711219
Winzer	Antinori - Santa Cristina
Land	Italien
Anbaugebiet	Toscana
Rebsorten	Sangiovese: 60%, Syrah: 20%, Merlot: 20%

## Beschreibung:

Die drei Rebsorten des Le Maestrelle reifen in verschiedenen Perioden und werden getrennt fermentiert, um das volle Aroma, eine geschmeidige Struktur sowie zarte Tannine herauszuarbeiten. Zum Teil im Barrique gereift, zeigt er Noten von Beerenfrüchten, Vanille und Minze, ist ausgewogen und besticht durch ein komplexes Finish.

Alkoholgehalt	13.0
Restzucker	1.8
Säuregehalt	4.9
Serviertemperatur	16.0

Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene und Zusatzstoffe	Sulfite

## Weinbearbeitung

Die drei Rebsorten wurden zu unterschiedlichen Zeiten gelesen und demnach separat vinifiziert. So konnte in Bezug auf Fermentation und Maischgärung den einzelnen Rebsorten Folge geleistet und dementsprechend der individuelle Duft und die Weichheit ihrer Tannine hervorgehoben werden. Die Gärtemperatur überstieg nie 25°C, das Überpumpen erfolgte mit äußerster Sorgfalt. Syrah und Sangiovese wurden vor der alkoholischen Gärung bei 8°C kalt vergärt, um ihnen auf sanfte Art Farbe und Aromen zu entziehen. Der Wein durchlief gegen Ende Oktober die malolaktische Gärung, 15% wurden dann in Barriques ausgebaut der andere Teil in Stahlbehältern.

Inverkehrbringer:	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze Italien
EAN-Code	8001935002611
EAN-Code Karton	8001935002628