

## Technische Daten

**Produktion:** 20000 Flaschen – 750 ml pro Flasche

**Rebsorten:** Sangiovese 70%; Sagrantino 15%; Merlot 15%

**Traubenlese:** September – Oktober, manuelle Traubenlese

**Weinherstellung:** Gärung im Stahl. Aufweichen etwa 3 Wochen

**Reifung vor Flaschenabfüllung:** Im Fass aus französischer Eiche von 25 Hl. 1 Jahr lang

**Abfüllung:** April 2008

**Reifung nach Flaschenabfüllen:** In Flaschen – 6 Monate lang

**Empfindungen:** Intensive rubinrote Farbe. Tiefe und komplexe Nase.

Fruchtnoten: Pflaumen, Kirsche, Tabakblatt und Gewürze. Gute Struktur, balanciert und anhaltend im Mund. Herrlicher Trinkgenuss

**Wein und Speisen:** Zu würzigen Nudeln wie “strangozzi” mit Trüffeln, “pasta al sugo d’oca” und Risotto mit Porcino, zu Fleisch- und Wildbretgerichten

**Trinktemperatur:** 16°C