

Sangiovese Terre degli Osci IGT 2020

Wissenswertes

Die Sangiovese Rebe ist die meist angebaute Traubensorte in Italien. Der Name ist angeblich eine Abkürzung von "sangue di Giove" (dt. Blut des Jupiter). Das Potential dieser roten Trauben reicht vom einfachen Alltagswein bis hin zum Spitzengewächs. Genauso fächert sich die Aromenvielfalt von Frucht über Würze bis hin zu Veilchen.

In der Regel macht Sangiovese Furore im Chianti Gebiet. Reinsortig verwendet als Basis für so bekannte Spezialitäten wie Morellino, Vino Nobile und den berühmten Brunello di Montalcino.

Anbaugebiet

Weinberg mit 25ha im Gebiet Coccioleto-Ramitello.
 Alter der Weinberge: 20 Jahre.
 Höhenlage: 50-100m.
 Erziehungsform: Spalier mit 4400 Stöcken/ha.

Traubensorte

Sangiovese 100%.

Boden

Kalkhaltig.

Herstellverfahren

Lese und Selektion der Sangiovese Trauben von Hand Anfang Oktober. Die Mazeration mit Schalenkontakt dauert ca. 30 Tage. Nach dem biologischen Säureabbau reift der Rotwein noch ca. 3 Monate in der Flasche.

Farbe

Kräftiges Rubinrot mit leuchtenden Reflexen.

Bukett

Kräftig und fruchtig nach dunklen Beeren und Waldfrüchten. Dazu ein Hauch Tabak und Leder.

Geschmack

Leicht, weich und geschmeidig mit einer angenehmen Länge. Gut geformte Tanninstruktur.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei 16-18°C.

Lagerung

Der Sangiovese Terre degli Osci IGT kann noch bis zu 2-3 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviovorschlag

Der Sangiovese Terre degli Osci IGT eignet sich bestens zu Kalbs- und Lambraten, Ente in Orangensoße und mittelreifem Käse. Auch ein Rosso zu ersten Gängen.



Sonstige Daten:

Art-Nr: 7805
Flaschen: 300.000

Alkohol: 13,50% Volumen
Verschluss: Presskork

Säure: 5,20 g/l
Anbau: konventionell

Restzucker: 2,20 g/l
EAN: 8011315000151

Auszeichnungen:

DI MAJO NORANTE

Gründung: 1968
Flaschen: 800.000
Standort: Campomarino

Besitzer: Familie Di Majò
Önologe: Riccardo Cotarella
Weinberge: 140 ha