



Ein Wein mit ausgeprägtem Charakter, frisch und fruchtig, unmittelbarer Ausdruck unseres Sangioveses (so wie es die Rückenetikette beschreibt). Für den Konsumenten geeignet, der die Einfachheit und Frische eines jungen Weines zu schätzen weiß (4 Monate im Holzfass) aber nicht darauf verzichten möchte, dass das Produkt trotzdem einen starken Gebietsbezug aufweist.

LAGERLA

POGGIO DEGLI ANGELI



LAGERLA

POGGIO DEGLI ANGELI





Klassifizierung	IGT Toscana
Jahrgang	2016
Rebsorte	100% Sangiovese
Lage der Weinberge	Hanglage auf 270-320 m.ü.d.M.
Reberziehungssystem	Kordonerziehung
Durchschnittsalter der Reben	15 Jahre
Bewirtschaftungsmethoden	Intensiver Rebschnitt, angemessene Düngung, auf 80 dz pro Hektar begrenzter Ertrag. Manuelle Lese und Traubenselektion.
Weinbereitung	Sanftes Pressen der Trauben, Temperaturkontrolle bei der Gärung (30°C), zweimaliges Umfüllen im Jahr, langsame Flaschenabfüllung mit Wechselrichter in sterilem Ambiente.
Alkoholgehalt	13,0
Gesamtsäure	5,80
Gesamt-Trockenextrakt	30,60
Polyphenole	2800
Ausbau	4 Monate im Holzfass
Verfeinerung auf der Flasche	2 Monat, bevor der Wein auf den Markt kommt
Durchschnittliche Jahresproduktion	20.000 Flaschen à 0.75 l
Lagerfähigkeit	2 Jahre
Flaschentyp	Bordeaux, 450 g schwer
Farbe	Intensives Rubinrot
Geschmack	Harmonisch, samtig, voller Fruchtnoten
Duft	Feine Fruchtaromen, duftige Noten von Kirsche und Waldbeere
Speisenganbindung	Pasta, Braten, rotes Grillfleisch oder vom Schwein.