



Vigneti Giole

IGT Toscana Sangiovese 10

Der Weinberg, aus dem dieser Sangiovese stammt, befindet sich in den am weitesten landeinwärts gelegenen und hügeligen Gebieten der Maremma Grossetana, wo sich der Sangiovese der Familie Cortesi in einer frischeren, fruchtigeren und trinkfertigeren Version ausdrückt.

Rebsorten

Sangiovese 100%

Produktionsbereich

Gemeinde von Manciano (GR)

Charakteristik des Weinbergs

Höhe 200 Meter über dem Meeresspiegel, Boden aus Lehm, reich an Skelett. 15 Jahre alte Reben erzogen mit Kordon mit Zapfenschnitt.

Agronomische Techniken

Wir praktizieren eine natürliche Landwirtschaft, die die Pflanze und die sie umgebende Umwelt respektiert: Die Düngung erfolgt nur mit organischem Material, und die Gesundheitsbehandlungen beschränken sich auf Produkte auf Kupfer- und Schwefelbasis.

Die Trauben wurden in den letzten zehn Tagen des Septembers von Hand geerntet. Der Ertrag pro Pflanze beträgt etwa 2 kg.

Vinifikation

Spontanvergärung mit einheimischen Hefen bei einer Temperatur von 26 °C; Kontakt mit der Beerenhaut über 15 Tage.

Der Wein reift auf seinem eigenen Satz sechs Monate in Zement. Er wird im späten Frühjahr des auf die Ernte folgenden Jahres um- und abgefüllt.

Organoleptische Anmerkungen

Intensives Rubinrot mit leichten granatroten Reflexen. An der Nase Noten von Kirsche, Walderdbeere, gefolgt von Anklängen von Zitrusfrüchten und orientalischen Gewürzen. Im Mund ist er ausgewogen mit feinkörnigem Tannin und blumigen und fruchtigen Anklängen. Kuvertierend, aber nicht deshalb wenig knackig.

Empfohlene Kombinationen

Erste Gänge mit Fleischsoßen, gegrilltes oder gebackenes rotes Fleisch, mittlereifere Käse

Serviertemperatur

16° C

