

La Palazzetta

IGT TOSCANA ROSSO "FLA..VINO"



| | |
|--|--|
| Produktionsgebiet | Castelnuovo dell'Abate - 365 m über dem Meeresspiegel |
| Boden | Reich und vielfältig, viel Schwemmkies, vermischt mit Kalkstein, Sandstein, Quarz und Kaolin. |
| Trauben | 100 % Sangiovese lockerbeerige Trauben |
| Pflanzenbestand | 5500 Pflanzen/Hektar |
| Erziehungssystem | Zapfenkordon |
| Alter der Rebstöcke | 5-15 Jahre |
| Alkoholgehalt | 14,5 % |
| Vinifikation | Nach der Weinlese folgt eine kalte Mazeration von ca. 2 Tagen für eine bessere Farbextraktion, gefolgt von alkoholischer Gärung mit einheimischen Hefen und Bakterien. Die Mazeration dauert durchschnittlich 20 Tage. |
| Reifung | 6 Monate in Stahl- und Betonbehältern |
| Ausbau | 4 Monate |
| Farbe | Brillantes Rubinrot mit violettfarbenen Reflexen |
| Bukett | Fruchtig, angenehm |
| Geschmack | Frisch, mit klaren Noten von Kirsche, weich |
| Kombinationen mit folgenden Speisen | Fleisch, Käse, Schinken und Wurstwaren |