

MONTALBE

WEINTYP: IGP Toscana

TRAUBEN: Sangiovese, cabernet sauvignon, merlot

WEINBERGLAGE: Südhanglage

PFLANZUNG: Guyot

ERNTZEIT: letzte Septemberwoche

BODEN: halbfest mit Steineinlagen

VINIFIZIERUNG: temperaturkontrollierte Zementtanks

SERVIERTEMPERATUR: 18°C

ALKOHOL: 13%

BESCHREIBUNG: Wein zum sofortigen Konsum mit einem gefälligen Duft und überraschend angenehm im Mund. Vom ersten Schluck an kommt die sogfältige Arbeit in Weinberg und Keller zur Geltung.

