

Fattoria La Gerla



2017 La Gerla Poggio Degli Angeli IGT Rosso

Artikelnummer: 152007

Charakteristik

Der Geruch:

Intensives rubinrot mit Fruchtaromen, duftige Noten von Kirsche und Waldbeere. Ein Wein mit ausgeprägtem Charakter, frisch und fruchtig.

Am Gaumen:

Am Gaumen harmonisch und samtig voller Fruchtnoten.

Lagen, Bodenart und Exposition

Auf 320 Metern, direkt auf dem Hügel von Montalcino, wo die Neigung sanfter wird, erstrecken sich die Weinberge von La Gerla, einem kleinen Weingut, das innerhalb weniger Jahre zu einem großen Cru dieses toskanischen Gebietes wurde, das von den Tälern der Flüsse Orcia und Ombrone umgeben ist. Besonders vielfältige Bodentypologien bieten dem Winzer einen Schatz an Diversität und Ressourcen

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Sangiovese 100%

Intensiver Rebschnitt, Produktionsbegrenzung auf wenige Trauben pro Stock, manuelle Lese und Auswahl der Trauben am Selektionstisch. Die Trauben werden sanft gepresst, gären 15 Tage auf der Maische und werden zweimalig im Jahr umgefüllt. Reifung 10 Monate in großen slawonischen Eichenfässern und 2 Monate in der Flasche.

Analytische Werte

Alkoholgehalt 14,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Dieser Wein passt zu Pasta , Braten, rotem Grillfleisch vom Schwein

Servierempfehlungen

Trinktemperatur 18 – 20 Grad