



BIANCO TOSCANO IGT

CHF 19.00 inkl. MwSt.

Fattoria di Rignana

Region: Toscana (Panzano/Greve) / Italien

Jahrgang: **2023**

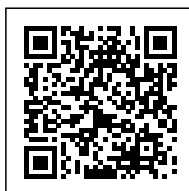
Kategorie: Weisswein

Alkohol: 12.5 % vol

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: Sangiovese 100%

Ausbau: Stahltank



SKU: I210110.075-2-1

Kategorien: [Italien](#), [Toscana - Toskana](#), [Weine](#), [Weisswein](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Sangiovese die klassische Rotweintraupe der Toskana einmal anders!

Nicht als Rotwein oder Rosé, sondern gleich als Weisswein (Blanc de Noir) vinifiziert, ist dieser wunderschöne Sommerwein ein weiteres Beispiel für die Experimentierfreude von Cosimo Gericke. Die Ausdruckskraft eines Rotweins vermählt mit der Frische und Leichtigkeit eines Weissweins. Hergestellt aus den Trauben des Sangiovese die hierzu früher als üblich geerntet wurden.

Degustation

Helles strohgelb, fruchtig frische und mineralische Aromen, sowie die typisch ausgeprägte Säure des Sangiovese prägen diesen Weisswein.

Passend zu: Sommerwein, der ausgezeichnet zu leichten Vorspeisen, Pasta, Risotti, Fisch, sowie Gerichte auf der Basis von Krustentieren begleitet. Wunderbarer Aperitif Wein.

Ideale Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Weinberg / Reben:

Ausrichtung: Südosten - Südwesten, 350 m ü.d.M.

Bodenbeschaffenheit: Tonhaltiger Kalkstein, "Galestro"

Traubenlese: September, manuell in kleine Kisten

Pflanzendichte: 5000 Pflanzen pro Hektare

Haltungssystem: Guyot

Fermentation:

Nach dem Lesen der Trauben werden diese sofort sanft gepresst und der Saft in einen Edelstahltank gepumpt, wo er bei kontrollierter Temperatur von 15°C während einer Zeit von 30 Tagen fermentiert. Der junge Wein wird im Januar des Folgejahres in die Flaschen abgefüllt.

Technische Daten:

Restzucker:

Säure Total: 5.4 g/l

pH-Wert: 3.3