



# Sangiovese di Toscana

**Bezeichnung:** Sangiovese di Toscana I.G.T.

**Jahrgang:** 2009

**Produktionsfläche:** produziert von den Weinbergen des Weingutes "Poggio Ai Mandorli", im Herzen des Chianti Classico.

**Rebsorten:** 90% Sangiovese 5% Merlot 5% Cabernet Sauvignon.

**Abstufung:** 13%

**Anbausystem:** Kordon

**Bodenart:** Kalkstein, Ton, Mergel, Sand und Kieselsteinen.

**Ergiebigkeit pro Hektar:** 7 Tonnen.

**Pflanzdichte:** mindestens 4500-Stämme

**Aging Zeit:** 10 Monate in Eichenfässern Französisch von Allier-Nevers und dann in der Flasche für 4 Monate

**Sensorik:** Dieser Wein mit viel Charakter wird zu 90% aus Sangiovese-Trauben mit einem kleinen Zusatz von Merlot und Cabernet Sauvignon-Trauben hergestellt. Der 10 Monate lange Ausbau in französischen Barriques und eine weitere kurze Lagerung in der Flasche fördert die Entfaltung seines großzügigen, an edlem Tannin reichen Buketts, ergibt seine tiefrote Farbe und führt zu seinem vollmundigen, strengen und eleganten Geschmack mit deutlicher Note von Beeren und einem nachhaltigen Finale. Äußerst geschätzter Meditationswein, ausgezeichnet zur Begleitung von Edelmilch, Fleischgerichten und gelagertem Käse. Es empfiehlt sich die Flasche eine Stunde vor Verbrauch zu öffnen und den Wein bei einer Temperatur von etwa 20° zu servieren.

**Speisebegleiter:** Äußerst geschätzter Meditationswein, ausgezeichnet zur Begleitung von Edelmilch, Fleischgerichten und gelagertem Käse.

**Serviertemperatur:** Die Flasche sollte liegend in einem kühlen, trockenen Raum gelagert werden. Mindestens ein Stunden vor dem Ausschank entkorken und mit einer Temperatur von 18-20° C servieren. Lagerfähigkeit über 10 Jahre.

**Erhältlich in den Größen:** - karton x 6 Flaschen 75cl



---

**Tenuta Poggio ai Mandorli**

Via case sparse 43 - cap.50027 Strada in chianti -Greve (FI) / Tel. +39 055.317.264 Fax. +39 055.301.183

**e-mail:** [poggioaimandorli@virgilio.it](mailto:poggioaimandorli@virgilio.it)