



Art.-Nr.: 44413

## VIGNAMAGGIO MONNA LISA GRAN SELEZIONE

<b>REBSORTEN</b>	Sangiovese
<b>HERKUNFT</b>	Italien
<b>ANBAUREGION</b>	Toskana
<b>GESCHMACKSRICHTUNG</b>	trocken
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	14,5 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	1,5 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	5,9 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-17
<b>AUSBAU</b>	85% Sangiovese, 8% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon

### BODEN

Warmes mediterranes Klima, Höhenlagen mit steinigen Böden. Mäßige Niederschläge bei niedrigen Erträgen. Die Weinberge liegen auf einer durchschnittlichen Höhe von 350 Metern über dem Meeresspiegel und sind überwiegend nach Südwesten und Osten ausgerichtet.

### BESCHREIBUNG

Dieser Wein ist dem berühmten Gemälde von Leonardo Da Vinci gewidmet, dessen Mona Lisa mit Vignamaggio in Verbindung gebracht wird. Zumindest ähnelt die Landschaft des Bildes den Hügeln, auf denen das Weingut liegt. Manuelle Lese der Trauben bei niedrigen Erträgen von bis zu 5500 kg pro Hektar. Gärung und Mazeration finden über einen Zeitraum von 17 Tagen statt. Zur Reifung wurde der Sangiovese 24 Monate in große Eichenfässer mit einem Volumen von 1500 Litern gelagert. Der Merlot und Cabernet Sauvignon lagern 18 Monate in Barriques. Nach weiteren sechs Monaten Flaschreife, geht der Wein in den Verkauf. Gesamtproduktion: 25.000 Flaschen. Dunkelviolett mit rubinrotem Schimmer. In der Nase mit einladender reicher Frucht und Noten von dunkler Kirsche, Pflaume und Brombeere die von Anklängen nach Menthol, Tabak und Lakritz ergänzt werden. 2015er: 94 Punkte, Wine Spectator