



Art.-Nr.: 44411

VIGNAMAGGIO TERRE DI PRENZANO

REBSORTEN	Sangiovese
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Toskana
QUALITÄTSSTUFE	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,0 % Vol.
RESTSÜßE	0,9 g/l
SÄUREGEHALT	5,6 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-17
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	100% Sangiovese

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



Das Prenzano Anwesen war ein altes Gehöft von Vignamaggio und auf diesem vorwiegend nach Südwesten ausgerichteten Land, nur wenige hundert Meter von der Villa entfernt, wachsen die Chianti Classico Terre di Prenzano-Weintrauben. Manuelle Lese der Trauben bei niedrigen Erträgen von bis zu 6000 kg pro Hektar. Gärung und Mazeration finden über einen Zeitraum von 14 Tagen statt, um nicht zu viele Gerbstoffe zu extrahieren. Danach wird der Wein 10-12 Monate in 20-40 hl Eichenfässern gelagert. Bevor er in den Verkauf geht, ruht er drei Monate auf der Flasche. Terre di Prenzano hat eine intensive rubinrote Farbe und ein frisch-fruchtiges Bukett. In der Nase hat man sortentypische Aromen wie Pflaume, Brombeere, Blaubeere und Johannisbeeren. Dazu gesellen sich feine Aromen von Vanille, Leder und Tabak mit etwas Nelke und Veilchen. Ein gut strukturierter Wein mit angenehmen Tanninen und einem ausgewogenen Finale. 2016er: 90 Punkte, Wine Enthusiast 2016er: 2 Gläser, Gambero Rosso