



Art.-Nr.: 44414

VIGNAMAGGIO MEZZANOTTE

REBSORTEN	Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Toskana
QUALITÄTSSTUFE	Indicazione geografica protetta (IGP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,0 % Vol.
RESTSÜßE	0,7 g/l
SÄUREGEHALT	5,0 g/l
TRINKTEMPERATUR	14-16
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	85% Merlot, 10% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon

BODEN

Warmes mediterranes Klima, Höhenlagen mit steinigen Böden, vorwiegend die typischen Galestro-Böden des Chianti. 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

Die Trauben durchliefen im Schnitt eine Mazerationszeit von 14 Tagen. Der Merlotanteil reifte 12 Monate im Barrique während der Sangiovese 12 Monate im 2000 l Holzfass lagerte. Nach der Füllung lagert er mindestens 3 Monate auf der Flasche ehe er in den Verkauf gelangt.

Im Glase präsentiert sich eine ansprechende rubinrote Farbe, die in der Nase hält, was das Auge verspricht:

Aromen von roten und schwarzen Früchten, wie Kirsche, Brombeere und Cassis, die sich harmonisch einfügen in würzige Noten von Lakritze, Muskat und Leder. Insgesamt ein Wein mit ausdrucksstarker Struktur und harmonischer Art durch seine weichen Tannine.