



## 2019 Poggio ai Ginepri Rosso

Hersteller: Tenuta Argentiera

### Vinifikation/Ausbau:

Nach dem Abbeeren und einer sanften Kelterung wurden alle Sorten separat verarbeitet. Gärung und Mazeration erfolgten ca. 20 bis 25 Tage in Stahltanks bei geregelter Temperatur nicht über 28° C. Die Hälfte des Weins wurde dann in gebrauchte 225 l-Barriques aus französischem und ungarischem Eichenholz gefüllt, in denen die malolaktische Gärung abgeschlossen wurde und in denen anschliessend der Ausbau erfolgte. Die anderen 50% Wein wurden in Edelstahltanks ausgebaut. Anschliessend erfolgten Assemblage und Abfüllung in die Flaschen.

### Charakter:

Aromen von Pfeffer, Pflaume, Cassis und Brombeeren. Am Gaumen mit saftiger Frucht, reifem Tannin und erstaunlich konzentriert. Der Wein strahlt ein breites und tiefes Aromen-Spektrum aus. Bereits offen und zugänglich, in der Struktur nicht nur intensiv, sondern auch schön weich und ausgewogen. In dieser Preisklasse schlicht eine Sensation!!

## STECKBRIEF

<b>Jahrgang</b>	2019
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Weinstil</b>	aromatisch & frisch
<b>Anbauregion</b>	Toskana
<b>Land</b>	Italien
<b>Rebsorte</b>	20% Cabernet Franc 40% Cabernet Sauvignon 30% Merlot 10% Petit Verdot
<b>Füllmenge</b>	750 ml
<b>Trinktemperatur</b>	16° - 18° C
<b>Alkoholgehalt</b>	14.5 % Vol.
<b>Lagerpotential</b>	2020 - 2025
<b>Hersteller</b>	Tenuta Argentiera
<b>Appellation</b>	DOC
<b>Passt zu</b>	Braten, Ragout, rotes Fleisch, Salami