2015 Le Marze Rosso Toscana IGT

Az.Agr. Elisabetta di Brunetti

Produzent	**Az.Agr. Elisabetta di Brunetti**
Herkunft	**Toscana, Italien**
Traubensorten	**Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot**
Flaschengrösse	**300 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Le Marze hat eine sehr intensiv rote Farbe, ein Ton, der fast bis ins Schwarze geht, mit süßem Duft, der an reife Früchte erinnert sowie einem Hauch von Kakao und Lakritz der sich langsam öffnet. Am Gaumen hat er eine gute Tannin-Konzentration, die dem Wein keine Härte verleihen, sondern ihn nur noch voller machen, mit einem lang anhaltendem Abgang.

Vinifikation und Ausbau
Handlese, Abbeeren, Keltern, 20-tägige temperaturkontrollierte Maische-Gärung. Nach der alkoholischen Gärung wird der Wein in französische Eichenholzfässer umgefüllt, in denen er auf natürliche Art und Weise die malolaktische Gärung durchführt. Der Ausbau erfolgt während 18 Monate in franz. Barrique-Fässern.

Passt zu
Rotes Fleisch mit kräftigen Saucen