



IL PALAGIONE

TREVITE

Rosso Toscana IGT



Wein produziert aus ausschließlich Sangiovese Trauben aus den Weinbergen bei Palagione und Montagnana.

Farbe: Rubinrot.

Duft: Anfangs Hagebutte und Veilchenblüten, danach Düfte von frischen Früchten und als Höhepunkt Ansätze von Sauerkirsche.

Geschmack: delikater und ausbalanciert mit einer leichten Säure kombiniert, angenehm zum Trinken mit langem Abgang.

Passende Gerichte: traditionelle toskanische Gerichte, kalter Aufschnitt, Vorspeisen und Hauptgerichte mit weißem und rotem Fleisch, frischer und leicht gereifter Käse.

Empfohlene Trinktemperatur: 16° - 18°

ANBAU: Kordone und Guyot Erziehung mit 8-10 Trieben, ca. 5.000 Reben pro Hektar, Ertrag ca. 6.000 Liter pro Hektar.

VINIFIKATION: Die Trauben werden schonend angepresst, danach folgt die alkoholische Fermentation bei einer Temperatur von 28-30 Grad mit regelmäßigem und vorsichtigem Umpumpen und eine Mazeration auf den Traubenschalen für ca. 7-10 Tagen in kleinen Stahltanks breit und niedrig für einen besseren Kontakt und Extraktion der Tannine und farbgebenden Anteile.

REIFUNG: Nach der malolaktischen Gärung Umzug in Stahltanks und Reifung in der Flasche für ca. 2 Monate.