



PRIVO ROSSO TOSCANO IGT

Ein Wein ohne Zusatz von Sulfiten, der aus unserer Leidenschaft als Ausdruck der Reinheit der toskanischen Maremma und unserer kühnen Weltanschauung entstanden ist. Strenge und komplexe Struktur mit einem persistenten und würzigen Abgang.

Rebsorte: Sangiovese, Alicante

Produktionsregion: Magliano in Toscana

Jahresproduktion: 15.000 Flaschen

Weinlese: von Hand in Kisten. In der ersten Woche des Monats für Alicante, Mitte September für Sangiovese.

Weinbereitung: Nach einer sorgfältigen Auslese werden die Trauben abgebeert, gequetscht und etwa zehn Tage in kleinen Stahlfässern bei kontrollierter Temperatur vergoren. Am Ende der Gärung wird der Wein umgefüllt, danach ruht er, bis der Säureabbau abgeschlossen ist. Anschließend wird er nochmal umgefüllt und ruht weiter bis er schließlich in Flaschen abgefüllt wird. Während jeder Phase der Verarbeitung wird der Wein vor Luftkontakt geschützt und es werden keine Sulfite oder anderweitige Antioxidantien zugesetzt.

Organoleptische Eigenschaften: Dieser Wein besticht durch die fruchtig-frischen Noten seiner Trauben, seinen kräftigen Korpus und den angenehm langen Abgang. Brombeere, Kirsche und rote Früchte prägen den Duft.

Alkohol: 14%

Serviervorschlag: Nudelgerichte mit Tomatensaucen und Ragout, rotes Fleisch, würzige Gerichte, Eier.

Serviertemperatur: 18 °C.

Qualitätssiegel: ICEA – Naturland Fair