



Il Mandorlo 2018

Der Mandorlo ist unser harmonischer und angenehmer Rotwein, der zu den „Super Tuscans“ zählt. Er wird aus der Verbindung oder Vereinigung bester Trauben hergestellt.

– **WEINMARKE**

La Madonnina

– **TYP**

Rotwein

– **ANBAUGEBIET**

Region: Toskana
Provinz: Florenz
Gemeinde: Greve
Weingut: La Madonnina

– **TRAUBE**

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

– **BEZEICHNUNG**

Toscana IGT

– **ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS**

Sehr tonhaltig und mit hohem Kalziumgehalt

– **ERTRAG**

650g/m²

– **ERZIEHUNGSSYSTEM**

Zapfenkordon

– **VINIFIKATION**

Maischegärung auf den Beerenschalen für 15–18 Tage in 150 hl Edelstahltanks, vier Délestage; tägliche Umwälzung bei kontrollierter Temperatur von 29°C

– **REIFUNG**

In kleinen Eichenfässern für 12 Monate

– **ALKOHOLGEHALT**

13.5% Vol.

– **GESAMTSÄURE**

5,5g/l

– **RESTZUCKER**

0,5g/l

– **LAGERFÄHIGKEIT**

8/10 Jahre

– **ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG**

Intensives Rot mit granatroten Tönen; sehr einladendes Aroma mit Noten von Vanille und Johannisbeeren; am Gaumen voll und tief mit Noten von Lakritz, Süßholz und Cassis. Gut eingebundene Tannine und gute Persistenz

– **FARBE**

Intensives Rot mit granatroten Tönen

– **PASSEND ZU**

Ideal zu Gegrilltem, Geflügel, Wild, Hartkäse

– **SERVIERTEMPERATUR**

17–18°C

– **FORMAT**

75cl, 1200cl