



Bello Stento 2022

Aus den zuckerhaltigen Trauben der Weinberge des Vorgebirges Bello Stento stammend, ist unser junger, kräftiger Rotwein die Geselligkeit schlechthin.

— **WEINMARKE**

La Madonnina

— **TYP**

Rotwein

— **ANBAUGEBIET**

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

— **TRAUBE**

Sangiovese

— **URSPRUNGSBEZEICHNUNG**

Chianti Classico DOCG

— **ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS**

Sehr tonhaltig und mit hohem Kalziumgehalt

— **ERTRAG**

750g/m²

— **ERZIEHUNGSSYSTEM**

Zapfenkordon

— **VINIFIKATION**

Maischegärung auf den Beerenschalen für 10-15 Tage in 150 hl Edelstahltanks; drei Délestage; tägliches Umwälzen bei einer kontrollierten Temperatur von 26°C

— **REIFUNG**

In Edelstahlbehältern für 12 Monate

— **ALKOHOLGEHALT**

13% Vol.

— **GESAMTSÄURE**

5,8g/l

— **RESTZUCKER**

0,6g/l

— **LAGERFÄHIGKEIT**

4/5 Jahre

— **ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG**

Intensives, leuchtendes Rot; lebhaftes, frisches Bouquet mit Noten von Veilchen und schwarzen Beeren; gute Säure am Gaumen, fruchtig, trocken und harmonisch; Wein mit feiner Struktur für die tägliche Küche

— **FARBE**

Intensives, leuchtendes Rot

— **PASSEND ZU**

Ideal zu Pasta, Braten, gemischtem gekochtem Fleisch, Pilze, Gegrilltem und Wild

— **SERVIERTEMPERATUR**

14-16°C

— **FORMAT**

75cl, Flasche 100cl

