



## Spadino 2018

Der Spadino wird aus ausgewählten Trauben unserer Weinberge in den sanften Hügeln der Maremma hergestellt und ist einer unserer weinigen und eleganten Rotweine mit einem tadellosen, vollen und harmonischen Geschmack.

– **WEINMARKE**

Triacca

– **TYP**

Rotwein

– **ANBAUGEBIET**

Region: Toscana  
Provinz: Grosseto  
Gemeinde: Magliano  
Landgut: Spadino

– **TRAUBE**

Sangiovese

– **URSPRUNGSBEZEICHNUNG**

Maremma Toscana DOC

– **ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS**

Tuffig-kalkiges Terroir, bestehend aus sandigem Lehm

– **ERTRAG**

700g/m<sup>2</sup>

– **ERZIEHUNGSSYSTEM**

Zapfenkordon

– **VINIFIKATION**

Maischegärung auf den Beerenschalen für 10–15 Tage in 150 hl Edelstahltanks, drei Délestage; tägliche Umwälzung bei kontrollierter Temperatur von 26°C

– **REIFUNG**

In Edelstahlbehältern für 12 Monate

– **ALKOHOLGEHALT**

13% Vol.

– **GESAMTSÄURE**

5,2g/l

– **RESTZUCKER**

0,5g/l

– **LAGERFÄHIGKEIT**

3 Jahre

– **ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG**

Klares Rubinrot mit violetten Reflexen; im Geruch fein, elegant, angenehm weinig, mit angenehmen Noten von Johannisbeeren und Kirschen; am Gaumen trocken, schmackhaft, mittelkräftig, mit dem richtigen harmonischen Gehalt und gutem Abgang

– **FARBE**

Klares Rubinrot mit violetten Reflexen

– **PASSEND ZU**

Ideal für Bruschetta, Pasta, weißes Fleisch, Geflügel und Frischkäse

– **SERVIERTEMPERATUR**

15–17°C

– **FORMAT**

75cl