

# Anforti

IGT, Paolo Conterno

## Herkunft

Italien / Toscana

## Rebstock

Merlot, Sangiovese

## Farbe

Dunkles Rubinrot

## Duft

Das Bouquet offenbart dunkle Waldbeeren und Amarenakirsche, wärmende Gewürze und mineralische Noten.

## Geschmack

Der Toskaner präsentiert sich sehr duftig und blumig, im zweiten Moment treten die üppigen Fruchtnoten in den Vordergrund. Der Merlot gibt dem Anforti den Körper und Schmelz, der Sangiovese die Frische.

## Gradazion

14.5%

## Vinifikation

Lange Maischegärung, Gärung im Holzfass, Untertauchen des Tresterhuts, Kaltstandzeit. Ausbau im grossen Holzfass/Foudre, in teils neuen und gebrauchten Barriques, Dauer 10 Monate.



weinonline.ch