

# Mille Rosé IGT Toscana

Montepeloso

## Herkunft

Italien / Toscana

## Rebstock

Sangiovese

## Farbe

Lachsfarben

## Duft

Das Bouquet entfaltet intensive Aromen von roten Früchten wie Kirschen und Himbeeren, unterstrichen von floralen Noten und einem Hauch von weissem Pfeffer.

## Geschmack

Am Gaumen beeindruckt er mit saftiger Rotbeerenfruchtigkeit und einem Potpourri toskanischer Kräuter und einer feinen Gerbstoffstruktur. Ein Hauch von Minze verleiht diesem vielseitig kulinarischen Begleiter seine erfrischende Note.

## Vinifikation/Ausbau

Teilweise entrappt, Ganztraubenvergärung, lange Maischegärung, Gärung im Holzfass. Ausbau imahltank, in teils neuen und gebrauchten Barriques.

## Gradazion

13.0% vol.



weinonline.ch