

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