



SOPRA

PETIT VERDOT

Ursprungsbezeichnung: Costa Toscana Rosso IGT

Rebsorte: Petit Verdot

Etikett: Als besonderes Symbol finden Sie auf der Flasche eine kleine Salbeipflanze die auf die Blumen- und Kräuternoten dieser Rebsorte anspielt.

Vinifikation: Ernte von Hand. Selektion der Beeren auf dem Vibrationstisch. Fermentation mit indigener Hefe im Stahltank und anschließende malolaktische Gärung im französischen Barrique in Erstbelegung. Die 24-monatige Reifung erfolgt im Barrique. Anschließend führen wir die Flaschenabfüllung (ohne Filterung) durch.

Degustationsnotiz von Ernesto Gentili: Die Farbe ist dunkel, fast schwarz, konzentriert und brillant. Das Bouquet ist sehr originell, mit ausgeprägten balsamischen Noten, einem Hauch Anis, Minze und Schokolade (After Eight) ohne grüne, pflanzliche Noten. Der Ansatz auf dem Gaumen ist bestimmt, ausgeglichen und intensiv, aber niemals aggressiv. Die Frucht ist gut integriert und reif. Die frische Säure dieses Rotweines ist stimulierend und ausgeprägt. Die Tannine sind üppig, süß und würzig und der Abgang dieses Rotweines entwickelt sich umfangreich, in der Tiefe mit Anklängen von balsamischen und würzigen Aromen. Ein Wein, der sich trotz seiner jungen Jahre, bereits ausgewogen und mit einer interessanten Persönlichkeit präsentiert.

Serviervorschläge: Dieser Wein passt hervorragend zu Vorspeisen mit Ragù-Sauce, Pfeffersteak und kann auch mit Wildgerichten oder toskanischen Crostini kombiniert werden.

Serviertemperatur: 16-18°C