



# VERRAZZANO

## Verrazzano Rosso

Vielseitiger und dynamischer Rotwein, Rubin, mit violetten Reflexen. Intensiv im Duft, mit einem Hauch von roten Beeren und Blumen. Harmonisch auf der Zunge, von mittlerer Struktur. Attraktiv und angenehm wie er sich vorstellt, eignet er sich für die heutigen gastronomischen "Fusionen".

**Weinsorte:** Rosso IGT Toscana



**Traubensorten:** Sangiovese und andere komplementäre rote und weiße Trauben des Weingutes

**Alkohol:** 13,50% vol

**Anbau:** Greve in Chianti

**Bodenbeschaffenheit:** Vorwiegend Alberese

**Lese:** Von Hand, durchschnittliche Menge Trauben/ha: 75 dz

**Weibereitung:** Gärung bei kontrollierter Temperatur von 26-28°C, 6-7 Tage Mazeration mit Umstechen des Tresterhutes

**Lagerung und Ausbau:** 8 Monate minimum in großen Fässern aus slavonischer Eiche, gefolgt von weiteren minimum 3 Monaten in der Flasche.

**Erstes Produktionsjahr:** 2000

**Durchschnittliche Jährliche Produktion:** 80.000 Flaschen

**Verfügbare Flaschenmasse:** 750 ml - 3 lt

**Empfohlen zu:** Pasta, weißem Fleisch, frischem Käse und Gemüsegerichten

**Empfohlen Trinktemperatur:** 15-17 °C

