



SANGIOVESE Rosso Toscano IGT 2017 0,75l

Gekeltert aus Sangiovese, der wichtigsten Rebsorte der Toskana. Geschmeidiger, fruchtiger Wein mit eleganten Tanninen und ansprechender runder Säure.

Passt zu Pasta, Gemüse-Auflauf, Kalbfleisch, Huhn, traditionell italienischen Speisen. Serviertemperatur 17°C.

Fruchtiger, geschmeidiger Wein mit elegant eingebetteten Gerbstoffen und ansprechender runder Säure.

Herkunft	Italien
Anbaugebiet	Maremma Toskana
Produktionsstandort	Magliano in Toscana
Kellerei	Cantina LaSelva
Kontrollstelle	IT-BIO-006
Qualität	100% bio, Naturland, Italienische Landwirtschaft, Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Rebsorten	100% Sangiovese
Alkohol [vol. %]	13,5
Restzucker [g]	0,95
Säure [g/l]	4,88
pH-Wert	3,6
Vegan	✓
	Hinweise auf Allergene unter http://www.laselva-bio.eu/allergiematrix
Trinktemperatur	15°C - 17°C
Lagerfähigkeit	3 - 4 Jahre
Ausbau	Ausbau: 8 Monate imahltank und mindestens einen Monat in der Flasche vor in Verkaufbringung
Produktionsmenge (Flaschen)	15.000
Auszeichnungen	

EAN



8018759001690