

Il Massiccio Sangiovese IGT Toscana

Producteur : Azienda Agricola Emanuela Tamburini

Appellation : Rouge - IGT Toscana

Millésime : 2010

Lieu de production : Gambassi Terme, Firenze - Toscana

Cépages : Sangiovese 85% - Merlot 15%

Vinification : Les raisins vendangés manuellement et délicatement égrappés subissent un foulage doux. Après la fermentation alcoolique qui a lieu des des cuves en inox à température contrôlée, le vin poursuit un affinement dans des cuves en ciment durant 1 an. 20% du vin est affiné dans des barriques de chêne français durant 6 mois.

Rendement : 7.000 kg/ha - Environ 1,2 kg par plante

Description : Avec sa superbe robe d'un rouge rubis intense, ce vin nous offre des arômes tout en rondeur de petites fruits rouges, d'épices douces, de vanille et une légère touche de balsamique. Au palais, il se présente rond et chaleureux avec de fins tannins.

Accompagnement : Idéal avec des plats traditionnels toscans, des préparations de légumes, rôtis de viande rouge et volaille.

Température de service : 16 °C

Alcool : 14%

Production : Environ 9.000 bouteilles

Potentiel de garde : 7 à 8 ans



© Copyright Vinintensi

Producent : Azienda Agricola Emanuela Tamburini

Appellatie : Rood - IGT Toscana

Jaartal : 2010

Productiestreek : Gambassi Terme, Firenze - Toscana

Druivensoorten : Sangiovese 85% - Merlot 15%

Vinificatie : De druiven zijn handmatig geoogst, ontrist en zacht gekneusd. Na de alcoholgisting in roestvrijstalen tanks met gecontroleerde temperatuur, rijpt de wijn een gans jaar in cementvaten. 20% rijpt in Franse eik gedurende 6 maanden. Vóór verkoop rijpt de wijn nog 6 maanden in de fles.

Opbrengst : 7.000 kg/ha - Ongeveer 1,2 kg per wijnstok

Omschrijving : Intens robijnrood met ronde aroma's van bosvruchten, zoete kruiden, vanille en een balsamico toets. Een ronde en genereuze wijn met een volle smaak en fijne tannines.

Gerechten : Deze mooie Toscaanse wijn is ideaal bij traditionele Italiaanse gerechten, groentenschotels, lichte vleesgerechten en gevogelte.

Serveertemperatuur : 16 °C

Alcohol : 14%

Productie : Ongeveer 9.000 flessen

Bewaarpotentieel : 7 tot 8 jaar