



# Sabazio Rosso di Montepulciano DOC 2022

**Art. Nr.:** 1103322

**Hersteller:** La Braccasca, Montepulciano

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Toskana

**Gebiet (Betriebssitz):** Montepulciano

**Jahrgang:** 2022

**Rebsorte:** Prugnolo, Merlot

**Alkoholgehalt:** 13,5 %

**Reife:** bis 2027

**Bodentyp:** Lehm

**Vinifizierung/Ausbau:** Beeren entrappt und schonend zerdrückt. Der so gewonnene Most wurde in Inox-Edelstahlbehälter gegeben, in denen bei einer kontrollierten Temperatur von nicht über 28° C, um die aromatischen Eigenschaften der Varietäten zu bewahren und zu betonen, die alkoholische Gärung stattfand. Danach ruhte der Wein in den Inox-Edelstahlfässern, in denen die malolaktische Gärung stattfand und dann die Ausbauphase, die etwa vier Monate dauerte. Im Frühjahr 2019 wurde er in Flaschen abgefüllt.

**Kategorie:** Rotwein

**Stilistik:** Rot & würzig

**Geschmack:** röstig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Mild

**Süße:** Trocken

**Speiseempfehlung:**

**Gemüse/ Pasta:** Pasta/ Risotto

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis:** € 13.70

## Verkostnotiz

Intensives Rubinrot, in der Nase bestechen frische Blütennoten von Veilchen und Rose in schöner Harmonie mit den typischen Kirscharomen, am Gaumen ist der Wein fein, frisch, mit seidigen angenehmen Tanninen. Das Finale ist schmackhaft mit einem Nachgeschmack, der an das an der Nase wahrgenommene Bouquet erinnert.