



## Villa Antinori Rosso Toscana IGT 2022

**Art. Nr.:** 1104922

**Hersteller:** Marchesi Antinori, Firenze

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Toscana

**Gebiet (Betriebssitz):** Toscana

**Jahrgang:** 2022

**Rebsorte:** Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

**Alkoholgehalt:** 13,5 %

**Reife:** bis 2031

**Bodentyp:** Sand, Kreide

**Vinifizierung/Ausbau:** Das Lesegut wurde entrappt, zerdrückt und in temperaturkontrollierte Behälter gefüllt. Die alkoholische Gärung begann einen Tag nach dem Zerdrücken und dauerte fünf bis sieben Tage, während die Mazeration, etwas länger, sich acht bis zwölf Tage in Anspruch fortsetzte. Der Wein durchlief die malolaktische Gärung in den Monaten Oktober und November und wurde dann etwa ein Jahr in Barriques aus französischer, ungarischer und amerikanischer Eiche ausgebaut.

**Kategorie:** Rotwein

**Süße:** Trocken

### **Speiseempfehlung:**

**Kalb:** Grillen/Braten

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis: € 18.60**

### **Verkostnotiz**

Tief Rubinrot mit Granatreflexen, in der Nase intensiv und komplex, geprägt von Noten roter Frucht zusammen mit Anklängen an Leder, Gewürz und Vanille, am Gaumen guter Körper, rund mit weichen, samtigen Tanninen, lang und schmackhaft.