

PLOZZA
wine-group




# 2018 Novecento DOCG Ch. Cl. Ris.

Bio, Dievole

| | |
|---|---|
| Produzent | **Dievole** |
| Herkunft | **Toscana, Italien** |
| Traubensorten | **Sangiovese** |
| Flaschengrösse | **75 cl** |

**Allergene**
Enthält Sulfite

**Weinbeschrieb**
Intensiv rubinrot. Intensiv mit Aromen von reifen roten Früchten. Elegante Gewürznoten. Voll mit ausgewogenen Tanninen und optimaler Säure. Schöne Mineralität mit persistentem und elegantem Abgang.

**Vinifikation und Ausbau**
Die Trauben gären nur mit einheimischer Hefe für 14-15 Tage in Rohbetontanks von 75 Hektoliter. Dabei wird die Temperatur bei maximal 28°C kontrolliert. Die malolaktische Gärung erfolgt auch auf natürlicher Weise. Der Holzausbau findet in französischen, nicht gerösteten Eichholzfässern von 41 Hektoliter für circa 17 Monate statt. Diese Eichfässer kommen aus den noblen Wäldern von Allier. Der Flaschenausbau dauert mindestens 4 Monate.

**Passt zu**
Ideal zu Käse, Wildbrett und gegrilltem Fleisch.