



 **PLOZZA**
— wine-group —



2017 Le Marze Rosso Toscana IGT

Az.Agr. Elisabetta di Brunetti

Produzent	Az.Agr. Elisabetta di Brunetti
Herkunft	Toscana, Italien
Traubensorten	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Flaschengrösse	75 cl

Allergene

Enthält Sulfite

Weinbeschrieb

Le Marze hat eine sehr intensiv rote Farbe, ein Ton, der fast bis ins Schwarze geht, mit süßem Duft, der an reife Früchte erinnert sowie einem Hauch von Kakao und Lakritz der sich langsam öffnet. Am Gaumen hat er eine gute Tannin-Konzentration, die dem Wein keine Härte verleihen, sondern ihn nur noch voller machen, mit einem lang anhaltendem Abgang.

Vinifikation und Ausbau

Handlese, Abbeeren, Keltern, 20-tägiger temperaturkontrollierte Maische-Gärung. Nach der alkoholischen Gärung wird der Wein in französische Eichenholzfässer umgefüllt, in denen er auf natürliche Art und Weise die malolaktische Gärung durchführt. Der Ausbau erfolgt während 18 Monaten in französischen Barrique- Fässern. Danach folgt eine 12-monatige Flaschen-Reifung.

Passt zu

Rotes Fleisch mit kräftigen Saucen