PIGNA ROSSA



Montecucco DOCG Riserva, Begnardi, Toskana, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2015
Notizen	Schönes Rubinrot, gehaltvolle Nase; leichte Säure, ausgewogener und kräftiger Körper; fülliger Abgang.
Vinifikation	Ernte ab Ende September; Gärung im Stahltank ca. 8-10 Tage bei kontrollierter Temperatur von 28°/30°C; Mazeration auf den Schalen 15-20 Tage. Ausbau 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Jahresproduktion: 5000 Flaschen
Traubensorten	100% Sangiovese
Alkohol	13.5 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 8 Jahr(e) ab 2021

BEGNARDI
Luca und Michele Begnardi gründeten eine kleine Kellerei, welche erst vor einigen Jahren in der bezaubernden Gegend des 1998 neu angelegten DOC Gebietes Montecucco entstanden ist. In diesem Teil der Maremma erzeugt die Familie nicht nur erstklassigen Wein, sondern viele andere regionale Köstlichkeiten wie Grappa, Olivenöl, Wildschweinschinken oder Käse. Alle Produkte können in der eigenen Osteria probiert werden. Der Besitz erstreckt sich über 40 ha, wovon 8 ha mit Reben bepflanzt sind. Die Lese erfolgt von Hand.

http://www.begnardi.com