

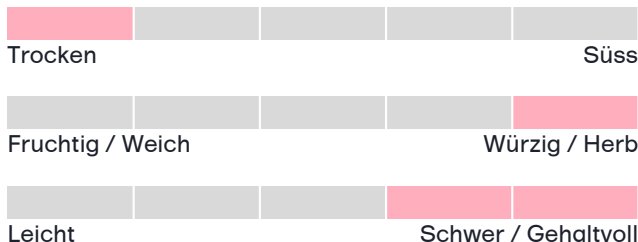


PIETRAMORA



Romagna DOC Sangiovese Riserva, Zerbina, Emilia Romagna, Italien

Geschmack



Jahrgang

2012

Notizen

Rubinrot; frischer Duft; im Gaumen weich und harmonisch mit schöner Struktur; weiche, leicht süssliche Tannine; sehr ausgewogen. Ein grosser Sangiovese, welcher sich als ernst zu nehmende Alternative zu den Klassikern aus der Toskana anbietet.

Begleitend zu

Fleischgerichten mit Sauce, Meerfisch gebraten

Vinifikation

12 Monate in Barriques und 12 Mt. in der Flasche ausgebaut.

Traubensorten

97% Sangiovese, 3% Ancellotta

Alkohol

15 %

Format

150 cl

Lagerbar

Min. 10 Jahr(e) ab 2021

ZERBINA

Die Fattoria Zerbina befindet sich an den ersten Abhängen des Appennins in Marzeno und vinifiziert ausschliesslich Trauben aus ihrem ca. 33 ha grossen Rebland auf einer Höhe von durchschnittlich 200 Meter. Die heutige Inhaberin Cristina Geminiani schlug den Weg der Landwirtschaft ein und schloss mit einem brillanten Abschluss ab. Motiviert durch dieses Resultat hat sie sich in Bordeaux zur Önologin ausbilden lassen. Ihre undiskutablen Fähigkeiten, vereint mit einer bemerkenswerten Hingabe für die Rebe, haben aus ihr eine der meist geachtetsten Produzentin Italiens gemacht. Seit 1999 wird sie regelmässig im Gambero Rosso mit drei Gläsern ausgezeichnet.

<http://www.zerbina.com>