



IL PALAGIONE

ANTAJR

Rosso Toscana IGT



Der Wein wird produziert aus Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon Trauben von den Palagione Weinbergen.

Farbe: intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.

Duft: intensiv nach reifen Früchten, Sauerkirsche und Pflaumen mit Anklängen von Kräutern und vegetalen Nuancen. Das Aroma von Kakao und Vanille komplettiert den Duft.

Geschmack: dichte Struktur mit Frische und Eleganz.

Passende Gerichte: geschmortes Fleisch, Eintöpfe und Wild, mittel alter bis gut gereifter Käse.

Empfohlene Trinktemperatur: 16° - 18°

ANBAU: Kordone und Guyot mit 8-10 Trieben, ca. 5.000 Reben pro Hektar, Ertrag ca. 4.000 Liter pro Hektar.

VINIFIKATION: Die verschiedenen Trauben werden separat vinifiziert, die Zusammenführung erfolgt erst kurz vor der Abfüllung, diese wird ohne Stabilisierung und Filtration durchgeführt, so dass die organoleptische Qualität unverändert bleibt. Die Traubenbündel werden schonend angepresst, danach erfolgt die alkoholische Fermentation bei ca. 28/30 Grad mit regelmäßigem und schonendem Umpumpen, danach eine Mazeration auf dem Traubensatz für ca. 20-30 Tagen in schmalen und niedrigen Stahltanks für einen besseren Kontakt und Extraktion der Tannine und farbgebenden Anteile. Danach Umzug des Wein in Barriques und kleinere Eichenfässer um die alkoholische Fermentation zu beenden und die malolaktische Fermentation einzuleiten.

REIFUNG: Nach der malolaktischen Gärung verbleibt der Wein für 24 Monate im Holz und 12 Monate in der Flasche vor Auslieferung an den Handel.