

# BEVOROSA



<b>HERKUNFTSBEZEICHNUNG</b>	DOC Maremma Toscana
<b>REGION / LAND</b>	Toscana/Italien
<b>LANDGUT</b>	Il Tesoro
<b>HERKUNFT</b>	Valpiana, Massa Marittima (Hoch Maremma)
<b>TRAUBENSORTE</b>	Sangiovese (100%)
<b>HÖHE</b>	140/160 m ü. M.
<b>VINTAGE</b>	2023
<b>VINIFIKATION/AUSBAU</b>	Sanfte Pressung, kalte statische Klärung, Gärung bei kontrollierter Temperatur (ca. 15°C) in Edelstahltanks.
<b>REIFUNG</b>	6 Monate Reifung in Edelstahltanks auf der Feinhefe, mit häufigen Batonnagen.
<b>INHALT</b>	0,750 Lt. / 1,5 Lt.
<b>VERPACKUNG</b>	Kartons mit 3 und 6 Flaschen (0,750 Liter), Einzelmagnumkarton (1,5 Liter).
<b>WEINBAU /ERNTE</b>	Das Jahr 2023 war eines der wärmsten Jahre der jüngeren Geschichte, mit Temperaturen, die fast immer über dem Durchschnitt lagen. Häufige Regenfälle im Frühjahr belasteten den Gesundheitszustand der Pflanzen. Auf den Sommer, der durch mehrere Hitzespitzen gekennzeichnet war, folgte ein warmer und regenloser Frühherbst, der eine rechtzeitige Weinlese ermöglichte. Die komplexe phytosanitäre Situation zu Beginn der Saison führte zu einer Verringerung der Produktion pro Hektar, die jedoch der Gesamtqualität der Weine des Jahrgangs zugutekam.
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	12,5 % Vol.
<b>FARBE</b>	Elegantes Hellrosa.
<b>AROMA</b>	Sehr sortentypisch mit harmonischen Nuancen von Blumen und Früchten.
<b>CHARAKTER</b>	Überraschendes Volumen, gefolgt von einer angenehmen Frische. Herzhaft und intensiv mit einem vollendeten Finish.
<b>KOMBINATIONEN</b>	Der Wein passt gut zu zartem Aufschnitt (Parma- oder San Daniele-Schinken), Bresaola und Frischkäse.