



HERKUNFTSBEZEICHNUNG	DOC Maremma Toscana
REGION / LAND	Toscana/Italien
LANDGUT	Il Tesoro
HERKUNFT	Valpiana, Massa Marittima (Hoch Maremma)
TRAUBENSORTE	Sangiovese (100%)
HÖHE	140/160 m ü. M.
VINTAGE	2024
VINIFIKATION/AUSBAU	Sanfte Pressung, kalte statische Klärung, Gärung bei kontrollierter Temperatur (ca. 15°C) in Edelstahltanks.
REIFUNG	6 Monate Reifung in Edelstahltanks auf der Feinhefe, mit häufigen Batonnagen.
INHALT	0,750 Lt. / 1,5 Lt.
VERPACKUNG	Kartons mit 3 und 6 Flaschen (0,750 Liter), Einzelmagnumkarton (1,5 Liter).
WEINBAU /ERNTE	Die Weinlese 2024 zeichnete sich durch einen recht ausgeglichenen Saisonstart aus, mit im Vergleich zum saisonalen Durchschnitt ausgesprochen reichlichen Niederschlägen, normalen Temperaturen und günstigen Temperaturschwankungen bis zur ersten Julihälfte. Ab der zweiten Julihälfte hingegen, belastete die starke Hitze am Tag und in der Nacht die Reben, die jedoch dank der reichlich vorhandenen Wasserreserven sehr gut darauf reagierten. September und Oktober, die durch reichliche Niederschläge gekennzeichnet waren, verlängerten die Reife- und Erntezeit. Ein Jahrgang mit großzügigen Erträgen, ausgewogen in Bezug auf Alkohol und phenolische Reifung.
ALKOHOLGEHALT	12,5 % Vol.
FARBE	Elegantes Hellrosa.
AROMA	Sehr sortentypisch mit harmonischen Nuancen von Blumen und Früchten.
CHARAKTER	Überraschendes Volumen, gefolgt von einer angenehmen Frische. Herzhaft und intensiv mit einem vollendeten Finish.
KOMBINATIONEN	Der Wein passt gut zu zartem Aufschnitt (Parma- oder San Daniele-Schinken), Bresaola und Frischkäse.