



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	2025
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 Ernte 2025 war durch schwankende Wetterbedingungen gekennzeichnet, mit einem regnerischen Frühjahr, gefolgt von einem sehr heißen Juni und einem kühlen Juli. Anfang August gab es Hitzewellen, gefolgt von Regenperioden bis September. Die Reifung verlangsamte sich und erforderte eine sorgfältige Überwachung der phytosanitären Bedingungen. Dank ausreichender Wasserreserven, relativem thermischem Stress und guten Temperaturschwankungen konnten wir jedoch Trauben von ausgezeichneter Qualität mit gleichmäßiger Reife ernten.
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.