



## Amphora Vignamasso

Rosso Toscana IGT, Poggio San Polo (Bio)

Einzellagen-Sangiovese von der Familie Allegrini

### **Beschreibung:**

Vigna del Masso wird aus einer einzigen Sangiovese-Parzelle hergestellt und zeichnet sich durch einen riesigen Vulkanstein am Eingang des Weinbergs aus. Der Wein wird aus ganzen Trauben vinifiziert und durchläuft eine ausgedehnte Mazerationszeit in Amphoren. Ein reichhaltiger und intensiver Rotwein, der das Ursprungsterroir zutiefst respektiert.

### **Aromenprofil:**

Mittleres Rubinrot, granatrote Reflexe. Viel rote, beerige Frucht nach Kirschen und Himbeeren in der Nase, ergänzt durch Preiselbeeren, Zimt und einige rauchige Akzente. Lebendig und ausdrucksstark der Gaumen, die Aromatik der Nase bestätigt sich im Wesentlichen, ergänzt durch eine lebendige Frische; insgesamt sehr klar und direkt, anhaltendes Finale mit viel Präsenz.

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Italien

**Produzent:** Poggio San Polo (Bio)

**Ausbau:** 12 Monate in der Amphore

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2031

**Rebsorte(n):** 100% Sangiovese

**Artikelnummer:** 1228620

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Amphora Vignamasso**

Rosso Toscana IGT  
Poggio San Polo (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in der Amphore
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.