

BEVOROSA



HERKUNFTSBEZEICHNUNG	DOC Maremma
REGION / LAND	Toscana / Italien
HERKUNFT	Valpiana, Massa Marittima (Hoch Maremma)
TRAUBENSORTE	Sangiovese (100%)
HÖHE	140/160 m ü. M.
VINTAGE	2022
VINIFIKATION / AUSBAU	Schonend gepresst und temperaturkontrollierte Gärung um die 16° in Edeltanks.
REIFUNG	5 monatiger Ausbau in Edeltanks.
INHALT	0,750 Lt.
VERPACKUNG	6er und 3er Kartons.
WEINBAU / ERNTE	Das Jahr 2022 verlief sowohl im Winter als auch im Frühling regulär; wie schon seit einigen Jahren waren die Regenereignisse rar und nie bedeutend. Die Reben haben bis Ende Juli gut widerstanden, als der Regen das Wasser-Gleichgewicht im Boden wiederherstellte. Die Produktion lag unter dem Durchschnitt, während die Qualität dank gradueller Reifung, gefördert durch Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die Erwartungen deutlich übertroffen hat.
ALKOHOLGEHALT	13,5% 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.
REZENSIONEN	Oscar-Nominierung für Weine 2023 - Bibenda