LIONELLO MARCHESI

POGGIO ALLE SUGHERE

MAGLIANO IN TOSCANA

INSIEME

Typischer Geographischer Herkunftbezeichnung

- **Rotwein**.....
mit typischer geographischer Herkunftsbezeichnung (I.G.T- Toscana)
- **Anbaugebiet**.....
Magliano in Toscana und Sestano (Castelnuovo Berardenga)
- **Rebesorten**.....
Sangiovese 45% - Shiraz 20% - Cabernet Sauvignon 15% Merlot 15% - Alicante 5%
Der Sangiovese kommt zum Teil von den Weinberge in Sestano und zum teil von den Weinberge in Magliano in Toscana. Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot und Alicante sind in Magliano in Toscana kultiviert
- **Weinbereitung**.....
traditionelle Rotweinbereitung, wobei der Most 10 – 12 Tage in Berührung mit den Schalen bleibt; danach 13 Monate Reifung in traditionellen Eichen Fässern von 30 HL
- **Veredelung**.....
6 Monate in der flasche in Lager mit kontrollierter Temperatur
- **Farbe**.....
Rubinrot mit leicht purpurrot Nuance
- **Duft** .....
voll und intensiv mit Noten von Hagebutte, schwarze Beerenfrüchte und Vanille
- **Geschmack**.....
harmonisch, intensive, mit grosser Weichheit
- **Analitische Daten**.....
Alkoholgehalt 12,5 - 13 %; Gesamtsäure 5,20 – 5,50 ‰ Extract 29 – 31 g./l
- **Serviertemperatur**.....
18° C
- **Passende Speisen**.....
Wurstwaren, Nudel- und Reisgerichte, Rindfleisch vom Grill, Käse

www. lionellomarchesi.com