LIONELLO MARCHESI

POGGIO ALLE SUGHERE

MAGLIANO IN TOSCANA

SPLENDIDO

Typische geografische Herkunftsbezeichnung

- **Rotwein** .....
mit typischer geografischer Herkunftsbezeichnung (I.G.T. - Toscana).
- **Anbaugebiet** .....
Ortschaft Collelungo, Magliano in Toscana (bei Grosseto).
- **Rebsorten** .....
70% Sangiovese, 30% Merlot.
- **Weinbereitung** .....
traditionelle Rotweinbereitung, wobei der Most 10-12 Tage in Berührung mit den Schalen bleibt; danach 18 Monate Reifung in kleinen Eichenfässern.
- **Veredelung** .....
12 Monate in der Flasche in Lager mit kontrollierter Temperatur.
- **Farbe** .....
intensives Rubinrot.
- **Duft** .....
voll und intensiv mit Noten von Frucht und Vanille.
- **Geschmack** .....
warm, intensiv, nachhaltig und gut ausgeglichen.
- **Analytische Daten** .....
Alkoholgehalt 13-13,5%, Gesamtsäure 5,50-6‰, Extrakt 31-32 g/l.
- **Serviertemperatur** .....
18 °C.
- **Passende Speisen** .....
Rindfleisch und Wild, gebraten und geschmort, Lamm sowie Trüffel- und Pilzgerichte.

www. lionellomarchesi.com