



VILLA S. ANDREA

IGT Zobi

Generelle Eigenschaften

Abc IGT Toscana Rosso.



Merlot 40%, Syrah 60%.



Anbaugebiet: Zentraltoskana.



Der Weinberg befindet sich auf 300m Höhe mit optimaler Ausrichtung nach Süden und Südwesten, auf Schiefer-Ton-Boden (galestro). Die Rebe wird so zurückgeschnitten, dass die Produktion bewusst reduziert wird, um eine bessere Qualität der Trauben zu erzielen.

Die handgelesenen vollreifen Trauben werden abgestreift und gepresst und anschließend zur Fermentierung bei gleichbleibender Temperatur von 26-28 Grad in Stahltanks gegeben.



Die Maischegärung dauert 20-30 Tage und dient der maximalen Extraktion der Polyphenole, die dem Wein Duft, intensiv rote Farbe und einen besonderen Körper verleihen.

Ausbau: Der Wein wird zur Reifung für 18 Monate in Barrique aus französischer Eiche (1. Belegung) gelagert; um die optimalen organoleptischen Eigenschaften zu erzielen.

Flaschenreifung: 12 Monate.



Organoleptische Eigenschaften



Dunkle, intensiv violett-rubinrote Farbe, mit leichter granatroter Tönung.



Breite, elegant-fruchtige, feine Blume, mit stark würziger Note.



Weicher und vollmundiger Geschmack mit abgerundeten Tanninen und einer Note von Waldfrüchten und Gewürzen; lang anhaltender Abgang.



Serviertemperatur: 18 Grad C.



Besonders geeignet zu Wild, rotem Fleisch und kräftigem reifen Käse.

SOCIETÀ AGRICOLA VILLA S. ANDREA

Via Fabbrica, 63

I - 50028 - S. Casciano V.P. (FI)

Telefon: +39 055 8244254

Email: marketing@villas-andrea.it



Symbole: «Diagram» by Yaroslav Samoïlov, «grapes» by Katie Wright, «Location» by Rohit M S, «glass» by Gabriela Muñiz, «View» by artworkbean, «A good sniff» by Cards Against Humanity, «Chin2 by Dries Janssen, «Thermometer» by Renan Ferreira Santos, «utensils» by Juan Pablo Bravo, , «olive» by anbilero adaleru
