Shop: www.televino.de
Email: info@televino.de
Tel: +49(0)7543 952186

Fulgente Toscana Rosso IGT 2018

Wissenswertes
Fulgente bedeutet auf Deutsch strahlend, leuchtend und wird im italienischen Sprachgebrauch eingesetzt, um die Besonderheit des Objekts hervorzuheben. Und mit den 7 (sieben) vinifizierten Rebsorten gelingt der Fattoria Querciarossa eine ganz besonders facettenreiche Cuvée von großer Tiefe und Substanz!

Limitiere und durchnummerierte Produktion von 8000 Flaschen im Jahr.

Anbaugebiet
Eigener Weinberg Querciagrossa der Fattoria in der Nähe der Ortschaft Magliano.
 Höhenlage: 250m.
 Erziehungsform: Spornkordon bei 5000 Reben/ha.

Traubensorte
Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Montepulciano, Alicante, Ciliegiolo und Teroldego.

Boden
Lehmig-sandig, kalksteinreich.

Herstellverfahren
Ernte der Trauben in optimalem Reifezustand per Hand. Gärung bei kontrollierter Temperatur von 28°C mit regelmäßigem Umpumpen. Biologischer Säureabbau im Stahltank. Der Rotwein wird 24 Monate im Eichenfass ausgebaut und reift dann noch 6 Monate in der Flasche.

Farbe
Dunkles Rubinrot.

Bukett
Ein ganzer Strauß Aromen öffnet sich: schwarze Johannisbeere, Heidelbeere, Süßkische. Dazu würzig erdige Macchianoten und ein Hauch Vanille.

Geschmack
Trocken, dicht und konzentriert mit der ganzen Aromenfülle der verschiedenen Rebsorten. Es überwiegen Cassis, Lorbeer, und erdig-mineralische Töne mit einem Hauch Extrasüße. Weiche Tannine und ein langer Abgang.

Serviertemperatur
Servieren Sie den Rotwein bei 18-19°C.

Lagerung
Der Fulgente Toscana Rosso IGT kann noch 6-8 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviervorschlag
Der Fulgente Toscana Rosso IGT eignet sich zu dunklem Fleisch, Braten, Gegrilltem und reifem Käse. Tip: Probieren Sie den Rosso zu Wildschwein nach Art der Maremma.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 3002	Alkohol: 13,50% Volumen	Säure: 4,94 g/l	Restzucker: 1,90 g/l
Flaschen: 3.000	Verschluss: Naturkork	Anbau: konventionell	EAN: 8033908974076

Duemilavini 2024: 3 Punkte James Suckling 2023 90 Punkte

FATTORIA QUERCIAROSSA

Gründung: 1997	Besitzer: Bruna und Samuele Baroncini
Flaschen: 180.000	Önologe: Nicola Berti
Standort: Magliano	Weinberge: 18 ha