



Selvaneta Monteregio di Massa Marittima Rosso DOC 2021

Wissenswertes

Es gehört mit zu den Verdiensten von La Pierotta, dass "Monteregio di Massa Marittima" 1994 als geschützte Ursprungsbezeichnung mit dem DOC Label eingestuft wurde.

Anbaugebiet

Weinberge der Kellerei "La Pierotta" in der klassischen Anbauzone des Monteregio di Massa Marittima.

Traubensorte

Sangiovese 80%, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Boden

Mischung aus Sand, Ton und Tuffstein.

Herstellverfahren

Auslese der besten Trauben. Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 28-30°C, Mazeration der Schalen von ca. 2 Wochen. Der Ausbau des Rotweins erfolgt mehrere Monate im Edelstahltank.

Farbe

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.

Bukett

Intensiv und persistent nach Brombeere, Johannisbeere und Kirschkonfitüre. Dazu leicht kräutrige Anklänge.

Geschmack

Weich und samtig mit gut strukturierten Tanninen.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei 18-19°C.

Lagerung

Der Selvaneta Monteregio di Massa Marittima Rosso DOC kann noch 3-4 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviervorschlag

Der Selvaneta Monteregio di Massa Marittima Rosso DOC eignet sich zu gewürzten Gerichten wie Braten, Gegrilltem, Wild und reifem Käse.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 3303
Flaschen: 13.000

Alkohol: 14,00% Volumen
Verschluss: Naturkork

Säure: 5,60 g/l
Anbau: konventionell

Restzucker: 0,80 g/l
EAN: 8033120882135