



Col di Sasso Toscana IGT 2021

Wissenswertes

Die "steinigen Hänge" geben dieser Cuvée den Namen. Banfi integriert Sangiovese und Cabernet Sauvignon auf perfekte Art und Weise. Und schafft so einen unmittelbaren Wein mit höchster extraktiver Konzentration und Reinheit des Bouquets. Gehört zu den weltweit bekanntesten und am meisten geschätzten Weinen von Banfi.

Anbaugebiet

Weinberge des Weingutes Banfi in Montalcino.

Traubensorte

Sangiovese, Cabernet Sauvignon.

Boden

Lehmhaltig und schwach kalkhaltig.

Herstellverfahren

Die Maischegärung dauert nicht länger als 5-6 Tage und erfolgt bei 24 - 25°C. Dies verhilft zu einer sehr guten Farbextraktion, ohne dabei die Tanninstruktur zu belasten. Gleichzeitig werden Aroma und Frische bewahrt. Erst nach einer geeigneten Flaschenruhe kommt der Wein in den Verkauf.

Farbe

Rubinrot, jung aber intensiv.

Bukett

Frisch, sortentypisch mit einer feinen Gewürznote. Es dominieren Kirsche und Erdbeere und Pflaume.

Geschmack

Voll und weich mit guter Struktur, sehr ausgewogen.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei 16 -18 °C.

Lagerung

Der Col di Sasso Toscana IGT kann noch bis zu 2-3 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviovorschlag

Der Col di Sasso Toscana IGT passt zu vielen Gelegenheiten. Harmonischer Rosso zu ersten Gängen, genauso wie zu hellem Fleisch, Pizza und Gegrilltem.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 3402
Flaschen: 1.450.000

Alkohol: 13,50% Volumen
Verschluss: Presskork

Säure: 5,40 g/l
Anbau: konventionell

Restzucker: 2,90 g/l
EAN: 8015674830763