

## Caggiolino Toscana Rosso IGT 2022



### Wissenswertes

Die Weinlinie Caggiolino bekam ihren Namen vom Weinberg Le Caggiole. Dieser gehört zu den Filetstücken unter den Weingärten um Montepulciano. Le Caggiole liegt auf einer Höhe von 300m in östlicher Ausrichtung, das Gelände ist sandig. Hier gedeihen insbesondere Prugnolo Gentile, die toskanische Sangiovese-Version. Aber auch die einheimischen roten Colorino, Canaiolo und Mammolo und weiße Reben.<br><br> Der Weinberg Le Caggiole führte viele Jahre ein Schattendasein im Vergleich zu anderen Lagen, ist aber auf dem besten Weg, sich zur Marke zu entwickeln. Er gilt als Anbaugebiet mit viel Potential, seine Weine inzwischen als Referenzweine für die gesamte Region.

### Anbaugebiet

Weinberg "Le Caggiole" der Kellerei Crociani.

### Traubensorte

Sangiovese, Canaiolo Nero und Pignolino.

### Boden

Sandig, trocken, kalk- und tonhaltig.

### Herstellverfahren

Sorgfältige Lese der gesunden Trauben, weiches Pressverfahren. Traditionelle Weinbereitung mit langer Mazerationszeit über 18-22 Tage. Produktion ca. 10.000 Flaschen.

### Farbe

Rubinrot.

### Bukett

Frisch, wenig und feinwürzig.

### Geschmack

Trocken, samtig und ausgewogen.

### Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei 16-18 °C.

### Lagerung

Wir empfehlen, den Caggiolino Toscana Rosso IGT jung zu trinken.

### Serviovorschlag

Der Caggiolino Toscana Rosso IGT passt ausgezeichnet zu Vorspeisen, ersten Gängen, hellem und dunklem Fleisch und zu Grillspezialitäten. Der Rotwein kann auch vegetarische Gerichte begleiten.

### Sonstige Daten:

Art-Nr: 3602

Anbau: konventionell

Alkohol: 13,00% Volumen

EAN: 8032841410764

Flaschen: 10.000

Verschluss: Presskork