

Typ: Rotwein

Aggeggio

Weinart:	Aggeggio I.G.T.
Qualitätsstufe:	Rotwein I.G.T. Trauben aus biologischem Anbau
Herkunft:	Toskana – Italien
Anbaugebiet:	Montespertoli (FI)

IM WEINBERG

Boden:	kieselig-sandig
Höhenmessung und Exposition:	180 m ü.d.M
Rebsorten:	Sangiovese 100%
Ernte:	Ende September, ausgewählte Trauben, von Hand gelesen

IM WEINKELLER

Vinifizierung:	sanfte Pressung mit 8-10 Tagen Mazeration in temperaturgeregelten Steinbetonbehältern
Reifung:	In der Flasche
Alkoholgehalt:	13 % vol.
Restzucker:	/ g/l

VERKOSTUNG

Farbe:	rubinrot
Duft:	ziemlich intensiv, fruchtig mit floralen Anklängen an Veilchen
Geschmack:	recht warm und angenehm fruchtig.
Empfohlenes Glas:	mittelgroße Öffnung
Serviertemperatur:	18 °C
Speiseempfehlung:	Der Aggeggio ist perfekt, zum ersten Gang mit Tomaten- oder Fleischsauce und zu gegrilltem hellen und dunklen Fleisch.



GEBIET: Noce

In dieser Gegend produzieren wir auch:

Refrain Brut, Citrullo, Garbato, Sangiovese

