



PODERE L'AJA L'Ingegnere



Rotwein

Mischung: Sangiovese 90% ,Merlot 8% e Colorino 2 %

Alkohol: 14 %

Trocknenextrakt: 28,5 g/L

Zucker: <1 g/L

Zusammensetzung des Bodens „ Galestro“ ist ein kalkhaltiger und brüchiger Stein, so entstehen weiche, warme und durchlässige Böden, wo die Traube die Top-Qualität erreichen kann.

Das Alter der Weinberge ist variabel. Die Dichte ist ca. 3000 Pflanzen pro Hektar, die verschiedene Weinberge der Firma liegen auf einer durchschnittlichen Höhe von 550 Meter, somit gehören sie zu den höchsten Zonen des Gebiets von Chianti Classico.

Vinifikation: Die Trauben werden handgesammelt und es werden nur die besten gewählt.

Es folgt das Abbeeren und das sanfte Pressen.

Die erste Gärung kommt in Stahltanks bei kontrollierten Temperaturen mit häufigem Umpumpen und Keltern und schliesslich die Mazeration auf den Schalen, die 15-20 Tage dauert.

Altern: Der Wein liegt in Eichenfässern aus Slawonien für mindestens 12 Monate. Danach folgt eine weitere Verfeinerung in französischen Eichenfässern, die 6 Monate dauert.

Farbe: intensives Rubinrot

Duft: balsamico würziger Geschmack. Im Mund, Noten von den Waldfrüchten und Hauch von Tabak und Vanille.

Kombinationen: typische Gerichte der toskanischen Tradition, Gegrilltes von rotem Fleisch und mittelreifem Käse.

Zusätzliche Hinweise: Reich intensiver Wein von langem Altern.

