



Insidioso IGT Toscana Rosso

Jahrgang: 2017

Anbauzone: Castagneto Carducci, Bolgheri, Maremma-Toscana

Trauben: 65% Merlot, 20% Syrah und Petit Verdot, 15% Cabernet Franc

Ertrag/ha: 80 DZ

Ausbau:

Die manuelle Ernte der Trauben erfolgt anhand der unterschiedlichen Reifezeiten der verschiedenen Rebsorten.

Bei der Ankunft in der Weinkellerei wurde jede einzelne Partie separat vinifiziert und Remontagen und Delestages wurden durchgeführt, um eine perfekte Extraktion zu gewährleisten. Die Maischegärung dauert ca. 25 Tage bei Temperaturen die niemals 28°C übersteigen. Nach dem Abstechen erfolgt die malolaktische Gärung. Der Ausbau erfolgt teils in neuen und gebrauchten Barriques, teils in Zementtanks für ca. 10 Monate. Danach erfolgt die Assemblage und die Abfüllung. Der Wein verfeinert sich noch weitere 6 Monate auf der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

Alkoholgrad: 13,5 % Vol.

Weinbeschreibung:

Kräftige, rubinrote Farbe, fruchtige Nase nach Beeren, Vanille und Gewürzen. Am Gaumen einladend, weich und ausgewogen mit gut eingebundenen Tanninen.

Ein reicher, intensiver Wein, der gleichzeitig leichten Trinkgenuss verspricht.

Speiseempfehlung:

Rotes Fleisch vom Grill, Fiorentina-Steak vom Grill, Pasta Bolognese oder mit Wildschweinragú.