



TENUTA
SAN VITO

MADIERE - TOSCANA IGT ROSSO



Name Madiere

Bezeichnung Toscana IGT Rosso

Traubensorte Sangiovese 60% - Cabernet 30% - Merlot 10%

Lese Im Oktober, zu verschiedenen Zeiten nach Rebsorte.

Vinifizierung Maischegärung mit täglich wiederholtem Rimontaggio für 10-15 Tage.

Reifung Reifung in Alliereichefässern für mindestens 12 Monate, dort findet auch die Milchsäuregärung statt. Danach Reifung auf der Flasche.

Geschmackseigenschaften Tiefrubinrote Farbe intensives Bukett nach kleinen roten Beeren und Gewürzen, harmonischer ausgewogener Geschmack ein Wein mit grossem Charakter, eignet sich zur längeren Lagerung.

Serviervorschlag Passt gut zu allen roten Fleischsorten gebraten und geschmort bestens zu Wildbret.