



LA MAGIA
MONTALCINO

Rosato "Eco"



Jahrgang

2024

Traubensorte

Sangiovese 100% , ausschließlich aus Trauben, die beim letzten Ausdünnen anfallen

Lage

Südosten von Montalcino

Boden

Sehr steinig, sandig an der Oberfläche, 20 cm tiefer lehmig

Seehöhe

400 - 450m

Alter der Reben

6 - 16 Jahre

Rebendichte

2,3m x 0,8m

Weinlese:

Erste Septemberwoche, aus Trauben die beim Lichten ausgeschnitten wurden

Vinifikation:

Nach einer Kältégärung von 12 Stunden wird gepresst und weiter bei Temperaturen unter 20° C Durchgegoren

Abfüllung

März 2025

Menge

2.200 Flaschen

Alkohol

13,5%

das ist unser jüngster Wein, er wird aus Trauben von Sangiovese gekeltert. Die Mazeration auf den Schalen dauert nur 8 – 12 Stunden, die weitere Vinifizierung ist wie beim Weißwein.

Die Farbe ist ein kräftiges Rosa, im Duft sticht die Erdbeere hervor, die sich in delikater Weise mit Noten von Zitrusfrüchten speziell der Grapefruit verbindet. Dieser Wein zeichnet sich durch seine Frische und Leichtigkeit aus.