



# 2020 Maramia Sangiovese Rubicone IGP

Tenuta Mara

<b>Typ</b>	Rot
<b>Herkunft</b>	Sardinien, Mannu
<b>Produzent</b>	Mannu
<b>Qualitätsstufe</b>	Biodinamica - nach biodynamischen Richtlinien
<b>Ausbau</b>	Reifung 15 Monate in französischen Kegelstumpfförmigen Eichenfässern
<b>Ausschanktemperatur</b>	16 - 18 °C
<b>Trinkreife</b>	Trinkbar bis 9 - 11 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	14 %
<b>Traubensorten</b>	Sangiovese
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	47975720

## Bemerkungen

Boden: Mittlere Textur mit überwiegend Ton-Kalkstein Ernte: Manuell in 12-kg-Kartons in den ersten Oktobertagen. Die Auswahl der Trauben erfolgt manuell und erfolgt auf langen Sortiertischen. Im Herbst gelangen die Trauben in die kegelstumpfförmigen Eichenfässer: Ohne Temperaturkontrolle und ohne Zugabe ausgewählter Hefen schließt der Most die Gärung ab und bleibt etwa einen Monat lang auf den Schalen mazerier. Der Wein reift auf seiner Feinhefe 16 Monate lang in kleinen Fässern und Tonneaux, alle aus französischer Eiche. Anschließend erfolgt die Verfeinerung in der Flasche.

## Degustationsnotizen

Besonders feine und elegante aromatische Komplexität, reich an blumigen, fruchtigen und würzigen Aromen.