



"Vigna Poggio Marcone" Morellino di Scansano DOCG

Valdifalco di Loacker
Italien, Toskana

Vinifikation

Kaltmazeration, Spontanvergärung mit Naturhefen in offenen Holzgärständern, Reifung für 16 - 18 Monate in Tonneaux

Charakter

Sattes, intensives Rubinrot; vielschichtiges Bouquet von roten Früchten, reifen Kirschen, Veilchen, röstige Haselnüsse und feine Holzwürze, zeigt Frische und Nuancen von Fenchel; am Gaumen viel Finesse, präsenste Tannine, reife Beerenfrucht, sehr elegant; überzeugende Länge mit fruchtig-würzigem Nachspiel

Dieser Wein kann über mehrere Jahre zu Brunello-artiger Grösse reifen – einfach günstiger!

Vinum"Top of Toskana"-Guide 2026
November 2025 - N°11

2022er Jahrgang: 93/100 | Trinkreife: 2026 - 2031

"Verführerische Blume nach kleinen Waldfrüchten und Röstaromen, auch dezente Blütennoten, etwas Eukalyptus; pfiffige Textur, die Tannine gut eingebunden, im Nachklang Noten von reiner Frucht und Gewürzen. Wird mit der Reife noch an Eleganz gewinnen."

Limitierte Produktion: 4200 x 75cl Flaschen, einige wenige Grossformate

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, Wild, Geflügel wie Ente, Grill, Pilze, gereifter Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Sangiovese Grosso
Trinkreife:	2025 - 2032
Alkohol:	14 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen



2022	Vinum 1 - 100 Punkte	93/100
2019	Vinum	17/20
2019	Falstaff	91/100
2018	Falstaff	92/100
2018	Vinum	17/20
2016	Vinum	17.5/20
2016	Luca Maroni	95/99
2013	Vinum	17/20