



"Granfalco" Toscana Rosso IGT

Valdifalco di Loacker
Italien, Toscana

Vinifikation

Spontanvergärung mit Naturhefen im offenen Holzgärständer mit Umpumpen und Pigeage, getrennter Ausbau nach Sorten - Merlot: Reifung für 19 Monate in Barriques, davon 30% Erstbelegung / Mourvèdre: Reifung für 19 Monate in Tonneau

Charakter

Sattes, tiefdunkles Rubinrot; vielschichtiges Bouquet mit Aromen von Waldfrüchten, balsamische Gewürznoten, dunkle Schokolade und röstige Kakaonoten; am Gaumen kraftvolle Struktur, satte Frucht, Gewürze und Vanille-Nuancen, sehr ausgewogene feine Tannine, viel Schmelz; langanhaltend im Abgang und beinahe süssliche Konzentration, herrlicher Nachklang.

Limitierte Produktion: 4045 x 75cl mit dem Jahrgang 2022

Konsumhinweis

Grill, rotes Fleisch wie Rind, Lamm, Wild, Geflügel wie Gans, Ente, Pilze, Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	80% Merlot, 20% Mourvèdre
Trinkreife:	- 2037
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2020	Luca Maroni	94/99
------	-------------	-------