





MONTERO
MAMMEGLIO

Syrah Maremma Toscana DOC

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Rubinrot mit violetter Rand.

Bouquet: Ein komplexes und sehr duftendes Bouquet, intensiv in seinen Noten von Sauerkirsche und Heidelbeere, die sich mit eleganten würzigen Noten von schwarzem Pfeffer und Nelken vermischen. Es schließt mit subtilen Eindrücken von Tabak und Kakao.

Geschmack: Gute Struktur und exzellente Persistenz am Gaumen, weich und samtig, einhüllend. Die salzige Hintergrundnote prägt den Geschmack.

AGRONOMISCHE DATEN

Rebsorten: Syrah 100%

Gebiet der Lage: Magliano in der Toskana (GR)

Höhenlage: Zwischen 200 und 250 m ü.d.M.

Bodenart: mittelschwerer Ton-Kalkstein, steinig

Exposition: Süden

Erziehungssystem: Guyot Stämme pro Hektar: 5550

Weinlese: erste Woche im September

ÖNOLOGISCHE DATEN

Weinbereitung: Traubenlese von Hand. Doppelte Selektion von Trauben und Beeren. Gärung in Zement, Weinbereitung in Stahl Traubenlese.

ANALYTISCHE DATEN

Jahrgang: 2019

N.FLASCHEN: 3000

Alkohol: 15%.