LA MAGIA
MONTALCINO

Rosato "Eco"

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.

Jahrgang
2022

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
13 - 19 Jahre

Rebendichte
2,3m x 0,8m

Weinlese:
3° Septemberwoche, aus Trauben die beim Lichten ausgeschnitten wurden

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

Abfüllung
April 2023

Menge
1.500 Flaschen

Alkohol
14,5%

AZIENDA AGRICOLA LA MAGIA - 53024 MONTALCINO (SI) - ITALIA - TEL. +39 0577 835667/835543 - E-MAILINFO@FATTORIALAMAGIA.IT P.IVA 01343640528