



LA MAGIA  
MONTALCINO

## Toscana i.g.t. "Il Vispo"



**Jahrgang**

2024

**Traubensorte**

Sangiovese 100%

**Lage**

Südosten von Montalcino

**Boden**

Sehr steinig, sandig an der Oberfläche, 20 cm tief lehmig

**Seehöhe**

400 - 450m

**Alter der Reben**

15 - 21 Jahre

**Rebendichte**

2,3m x 0,8m

**Weinlese**

3° September Woche

**Vinifikation**

im Stahltank, Praemazeration der Maische gekühlt,  
Fermentation unter 26° Grad, nach der Fermentation  
weitere 2 Wochen Mazeration

**Abfüllung**

Mai 2025

**Menge**

20.000 Flaschen

**Alkohol**

13,5%

Ist die jüngste Kreation von "La Magia", gekeltert aus purem Sangiovese. Es ist ein junger frischer Wein, fruchtig und angenehm leicht zu trinken, ein Wein für jede Gelegenheit. Die jugendliche Frische des Weines zeigt sich auch in dem originellen Etikett, inspiriert von der Street Art des Künstlers und Graffiti Writers Bansky.