



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 Banksy.