



Armonia Supertuscan

Aus einer bestimmten Auswahl von Sangiovese erzielt, drückt es seinen harmonischen Charakter nach einer gekonnt gemeisterten Reifung aus



Rebsorten: Sangiovese

Weinberg: in alten Weinbergen, die seit Generationen weitergegeben werden und nach einem langen klonen Auswahlprozess Qualitätswein hervorbrachten. Diese Weinberge befinden sich auf einer Höhe von 300 bis 320 Metern über dem Meeresspiegel und besteht einer außergewöhnlich Sonne Expositionen im Südsüdwesten, mit Böden aus Sand und Ton und dem Vorhandensein von Schiefersandstein (*Galestro*) und Mergelkalksteinfelsen (*Alberese*)

Vinifizierung: Die Trauben werden in Edelstahl tanks bei einer Temperatur unter 27°C für einen Zeitraum von 20 bis 25 Tagen gegoren. Dies ist die Zeit, die benötigt wird, um das richtige Gleichgewicht zwischen Farbe, Polyphenolen und Tanninen aus den Schalen auszuziehen. Nach der ersten Gärung wird der Wein zur monolaktischen Gärung in französische Barriques umgefüllt

Reifung: 10 bis 12 Monate in französischen Barriques gereift

Veredelung: 6 bis 12 Monate in Flaschen

Ausschanktemperatur: 18°C

Alkoholgehalt: 14,5%

Farbe: leichte rubinrote intensive Farbe mit einer Tendenz zu Granatrot

Geruch: raffiniert, intensiver und komplex Wein für die Nase: Himbeere und Brombeere mit einem blumigen Hauch von Violett und einer leicht würzigen Note

Geschmack: Der Mund ist voll, mit eleganten und raffinierten Tanninen, leicht üppig, erweicht durch eine nie vorherrschende würzige Holznote und einem komplexen Abgang von großer Tiefe und angenehmer Dauer

Essensempfehlung: Meditationswein mit gereiftem Käse, passt aber auch gut zu Fleischgerichten

Famiglia Losi