

DANIELI

1898

MERLOT TOSCANA IGT VIGNAMAGGIO

Die über 600 Jahre alte Weinfarm bietet nicht nur ein erstklassiges Agriturismo und wunderschöne Apartments für Weinliebhaber, sondern mit seinen herrlichen Gärten und seiner idyllischen Landschaft auch einen perfekten Ort zum Entspannen. Im Restaurant Monna Lisa lassen sich die hausgemachten Produkte degustieren und geniessen.

Auf halbem Weg zwischen Florenz und Siena, erstreckt sich das Anwesen über 200 Hektar in den Hügeln des Chianti Classico. Die Weinberge mit 70 Hektar sind nach wie vor das Herzstück der Farm und sind überwiegend nach Südwesten und Osten ausgerichtet. Die Hauptrebsorte Sangiovese nimmt 82% der Rebfläche ein.



Rebsorten:	Merlot
Vinifikation:	Ausbau während 18 - 24 Monaten in Barriques. Darauf folgt die Flaschenlagerung von mindesten 8 Monaten.
Farbe:	Dunkles Rubinrot mit bräunlichen Reflexen.
Bouquet:	Intensiv, würzig, mit Noten von Heidelbeeren und Lakritz.
Gaumen:	Voll, harmonisch, mit kurzem weichem Auftakt, harmonischer Entwicklung und weichen, samtigen Tanninen. Würziger Abgang mit leichter Bitterkeit.
Alkoholgehalt:	14% vol.
Trinktemperatur:	16 - 18°C.
Passt gut zu:	Edlen Fleischgerichten der italienischen und französischen Küche.