



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

280418 2018

2018er Zingari IGT Toscana

IGT

Petra

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Eleganz trifft auf würzige Frische
	Leitaromen	Schwarze Beeren, Kräuter, Orangenzeste
	Speise oder Anlassempfehlung	Passt zu Wildgerichten und gereiftem Käse
Farbe	ROT	
Alkohol	13,5 % vol.	
Enthält:	Sulfite	

Cuvée aus Merlot, Sangiovese, Syrah und Petit Verdot mit Aromen von schwarzen Beeren, Kräutern und Orangenzeste. Frisch, saftig und ausgewogen.

Der Zingari 2018 ist eine Cuvée aus Merlot, Sangiovese, Syrah und Petit Verdot, die auf lehmig-sandigen, leicht kalkhaltigen Böden gedeiht. Nach der Handlese reift der Wein mindestens 12 Monate in Barriques und weitere 3 Monate in der Flasche. Im Glas präsentiert sich der Zingari in einem leuchtenden Granatrot mit aufhellendem Rand. Die Nase offenbart Aromen von schwarzen Beeren, mediterranen Kräutern und einem Hauch Orangenzeste. Am Gaumen zeigt er sich frisch und saftig mit Noten von Himbeere, Zimt und weißem Pfeffer, begleitet von fein eingebundenen Tanninen und einer lebendigen Säure. Ein ausgewogener Wein mit mediterranem Charakter.

Klassifikation **Indicazione Geografica Tipica**
Entspricht einem Landwein bestimmter Anbaugebiete.

Erzeuger **Petra**
Die drei Kreise im Logo Petras stehen für Himmel, Erde und Mensch. Ein einfaches Zeichen, dass das Zusammenspiel dieser drei so wichtigen Faktoren für hochwertige Weine auf den Punkt bringt. Vittorio Moretti und seine Tochter Francesca leben dieses Zusammenspiel bis hin zur Perfektion. Um die besten Lagen für Ihre Rebsorten zu wählen; holten Sie den Lagenspezialisten Professor Attilio Scienza, der die Böden untersuchte und die Eigenschaften den Rebsorten zuordnete. Dies geschah unter Berücksichtigung des Klimas, das in der Maremma, so nah am Meer, von einer heißen Sonne und erfrischenden Winden ausgezeichnet wird. Vater und Tochter engagierten einen Architekten, der ihnen ein Weingut, eine Kellerei entwarf, die ihnen die Möglichkeit gibt, ihre Weine mit minimalistisch maschinellen Eingriffen zu keltern und zu vinifizieren. Der Aufbau der Kellerei basiert auf dem Prinzip der Gravitation- es sind kaum Maschinen notwendig, um Trauben, Most und Wein zu bewegen. Dies erledigt die Erdanziehung auf schonendste Weise.

Zutaten

Stand 24.03.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de