



**Schlumberger**<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

**591320 2022**

**2022er Le Potazzine Sangiovese IGT Toscana**

**IGT**

**Tenuta le Potazzine**

<b>Bulletpoints</b>	<b>Name</b>	<b>Beschreibung</b>
	Emotionalisierung	Frisch, harmonisch und von großer Klarheit.
	Leit aromen	rote Beeren, Kirsche, feine Kräuter, mineralische Noten
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Pasta, gegrilltem Fleisch und reifem Käse.
<b>Farbe</b>	ROT	
<b>Alkohol</b>	13,5 % vol.	
<b>Verschluss</b>	NATURKORKE	
<b>Enthält:</b>	Sulfite	

Eleganter Sangiovese: frisch, geschmeidig und harmonisch. Rubinrot mit feinen granatroten Reflexen, spontanvergoren, 12 Monate im Edelstahl gereift.

Der Le Potazzine Toscana IGT 2022 ist ein eleganter, biologisch zertifizierter Sangiovese, der das Wesen seines einzigartigen Terroirs in der Toscana widerspiegelt. Die Jahrgangsbedingungen von 2022 waren herausfordernd, aber die Reben zeigten große Widerstandskraft. Der Sangiovese reifte in Höhenlagen, was für eine ausgewogene Frische und eine faszinierende Aromavielfalt sorgt. Nach einer Spontangärung mit autochthonen Hefen reift der Wein 12 Monate in Edelstahl und ruht anschließend 4 Monate in der Flasche, bevor er freigegeben wird. Das Resultat ist ein rubinroter Wein mit granatroten Reflexen, der in der Nase eine zarte Balance zwischen Frische und Komplexität bietet. Am Gaumen zeigt er sich weich, harmonisch und anhaltend – ein authentischer Ausdruck des Sangioveses in seiner puren Form.

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

**Erzeuger** **Tenuta le Potazzine**  
Potazzine, die kleinen, bunten und lebhaften Vögel der Toscana; das ist auch der liebevolle Spitzname der Nonna für Viola und Sofia, die Töchter von Gigliola Giannetti. Mit geballter Frauenpower führen sie heute zusammen ihr fünf Hektar kleines Weingut in Montalcino, welches durch die Eleganz und Eigenständigkeit ihrer Weine ein Brunello-Geheimtipp geworden ist. Seit Anfang an verfolgt Le Potazzine das Ziel, Weine so natürlich wie möglich herzustellen und ihnen trotzdem eine besondere Harmonie und Feinheit sowie eine ausgeprägte Persönlichkeit mitzugeben. Die Vinifikation erfolgt so naturnah wie möglich: weinbergseigene Hefen, eine lange Mazeration und eine lange Reifung in slavonischen Holzfässern sind die Voraussetzung für diese feine Tanninstruktur und die typische Eleganz von Gigliolas Weinen. Auch beim Rosso di Montalcino setzt Le Potazzine Maßstäbe: im Gegensatz zu vielen anderen reift er mindestens 12 Monate in ausgesuchten Fässern. Die begehrten Brunelli Riserva sogar über 60 Monate, sie wurden bisher nur aus den besonderen Jahrgängen 2004, 2006, 2011 und 2015 selektiert.

**Rebsorten**  
0% Sangiovese Grosso

<b>Bewertung</b>	<b>Bewerter</b>	<b>Bemerkung</b>
91 Punkte	Falstaff	Falstaff Wine Guide Italia 2025

**Zutaten**

Stand 05.03.26. 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