



591320 2023

2023er Le Potazzine Sangiovese IGT Toscana

IGT

Tenuta le Potazzine

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Frischer toskanischer Sangiovese mit klarer Struktur.
	Leitaromen	Reife rote Früchte, lebendige Säure.
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Pasta, gegrilltem Fleisch oder gereiftem Käse.
Farbe	ROT	
Alkohol	13,5 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Le Potazzine Sangiovese: leuchtend rubinrot, rote Früchte, klar strukturierter, frischer Sangiovese – toskanische Frische pur

Der Le Potazzine Sangiovese 2023 stammt aus biologisch zertifizierten Weinbergen der Tenuta Le Potazzine in Montalcino und wird zu 100 % aus Sangiovese erzeugt. Die Gärung erfolgt spontan mit natürlichen Hefen. Anschließend reift der Wein für zwölf Monate im Edelstahltank und weitere vier Monate in der Flasche. Im Glas zeigt er ein leuchtendes Rubinrot. Das Bouquet wird vom Erzeuger mit Aromen roter Früchte beschrieben. Am Gaumen präsentiert sich der 2023er mit frischer Säure und einer gut integrierten Tanninstruktur. Der Wein steht für einen klaren, präzisen und zugänglichen Ausdruck der Rebsorte Sangiovese in ihrer toskanischen Herkunft.

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

Erzeuger **Tenuta le Potazzine**
Potazzine, die kleinen, bunten und lebhaften Vögel der Toskana; 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

Zutaten