

Sangiovese

IGT Toscana Red



Die ersten Aufzeichnungen ueber die Sangiovesetrauben findet man bereits im 16. Jahrhundert als Giovan Vettorico Soderini in seinem Buch berichtet, dass die Sangiovesetrauben hervorragend fuer die Weinherstellung geeignet seien. Es gibt viele Theorien was die Herkunft des Namens Sangiovese betrifft. Die wohl stimmigste

ist die Uebersetzung ins Deutsche als "das Blut Jupiters". Die meistangebauten Traubensorten in der Maremma sind die der Sangiovesetraube, mit fast 66 % der gesamten Weinanbauflaeche in der Maremma.

Die Toskana und besonders die Maremma sind das Angebauegebiet fuer Rotwein. Und obwohl hier verschiedene rote Rebsorten wachsen ist doch die Sangiovesetraube die am erfolgreichsten angebaute Traube, die auf ca. 40.000 Hektar angebaut wird. Dies entspricht somit fast zwei Dritteln des gesamten Weinanbauebietes in der Toskana .

Der Sangiovese bekommt seinen Charakter von der Erde in der er waechst von der Sonne und vom Mikroklima .

Der Sangiovese ist ein frischer,fruchtiger, weicher Rotwein mit perfekt integrierter Gerbsaeure.

Das Wetter der Maremma gibt diesem Wein seine intensive Farbe und Struktur, die anderswo nur schwer zu erreichen sind. Der Sangiovese passt hervorragend zu allen traditionellen, toskanischen Gerichten von Crostini bis zu Tomatengerichten und von Fleisch bis zu allen gegrillten Gemuesen.



AZIENDA AGRICOLA
VALENTINI

Anbauegebiet:	Das Huelgelgebiet, das von Massa Marittima zum Tyrrhenischen Meer hin abfaellt, mit einer Sued- bis Suedwestlage. Massa Marittima (GR), Toskana, Italien
Bodenbeschaffenheit:	Lehmiger, kalkiger , steiniger Boden
Traubensorte:	Sangiovese 100%
Produktionstechnik:	In Kistchen von Hand gelesen, Gaeung in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks, leichte Verfeinerung in Barriquen
Erziehungssystem:	Kordon mit Zapfenschnitt
Stockdichte:	5300 Stoেকে pro Hektar
Ertrag pro Hektar:	8/9Tonnen Trauben
Farbe:	Rubinrot
Duft:	Fruchtig und intensiv nach reifen roten Fruechten, mit markantem, gut integrierten Duft von Vanille
Geschmack:	Geschmeidig, frisch, umschmeichelnd, intensiv und anhaltend
Speiseempfehlungen:	Perfekter Begleiter fuer zahlreiche toskanische Spezialitaeten, angefangen von Crostini und Aufschnitt ueber Nudelgerichte mit Tomaten- oder Fleischsugo bis zu rotem Fleisch am Rost und gegrilltem Gemuese.
Trinktemperatur:	16° / 18°
Lagerung:	Kuehl und dunkel liegend lagern