

# VIVOLI

DOC Maremma Toscana Sangiovese



Den Namen Vivoli bekommt dieser Wein von dem Stammsitz des Langhufes der Familie Valentini ,der im Vivoligebiet liegt.

Die Bezeichnung "Monteregio von Massa Marittima" gibt es seit 1994. Der Name stammt von dem Bistumsitz des Schlosses zu Massa Marittima.

Zu den Anbaugebieten gehoeren die Gemeinden von Massa Marittima, Monterotondo, Montieri, Follonica, Scarlino Gavorrano, Roccastrada und Castiglione della Pescaia.

Fuer die Erzeugung des "Monteregio von Massa Marittima" muessen die folgenden Voraussetzungen gegeben sein:

Minimum 50% Sangiovestrauben und andere, rote Trauben bis zu 50%, die fuer den Anbau in der Toskana geeignet sind. Ausgenommen sind AleaticoTrauben.

Der Vivoli der Familie Valentini entsteht durch sorgfaeltige Auswahl der Sangiovesetrauben.

Die akurate Weinherstellung und die 14- monatige Reifung in Barriquefaessern geben diesem Wein sein volles Aroma,das an den Geschmack von roter Frucht erinnert.

Der Geschmack ist vollmundig, ausgewogen und mit angenehmer Saeure.

Seine Farbe ist intensiv und leuchtend. Der Vivoli passt ausgezeichnet zu dunklem Fleisch , Grillgerichten, Wild und gut gereiften Kaesesorten.



AZIENDA AGRICOLA  
VALENTINI

<b>Anbaugebiet:</b>	Das Hügellgebiet, das von Massa Marittima zum Tyrrhenischen Meer hin abfällt, mit einer Süd- bis Südwestlage. Massa Marittima (GR), Toskana, Italien
<b>Bodenbeschaffenheit:</b>	Lehmiger, kalkiger , steiniger Boden
<b>Traubensorte:</b>	100% Sangiovese
<b>Produktionstechnik:</b>	In Kistchen von Hand gelesen, Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks, 18 Monate in Barriquen verfeinert
<b>Erziehungssystem:</b>	Kordon mit Zapfenschnitt
<b>Stockdichte:</b>	5300 Stöcke pro Hektar
<b>Ertrag pro Hektar:</b>	6/7 Tonnen Trauben
<b>Farbe:</b>	Besonders intensiver Rubinrot
<b>Duft:</b>	In der Nase intensiv, anhaltend und aufrichtig. Entwickelt Noten von Leder, Tabak, Gewürzen und erinnert an den fruchtigen Duft reifer roter Frü
<b>Geschmack:</b>	Vollmundig und intensiv, mit angenehmen Gleichgewicht zwischen Alkohol, Säure und Tanninen
<b>Speiseempfehlungen:</b>	Passt perfekt zu Nudelgerichten mit rotem Sugo, elegant mit Fleischgerichten vom Grill oder Rost sowie mit Wildgerichten. Eleganter Begleiter von mittel- bis langgereiften Käsen.
<b>Trinktemperatur:</b>	16° / 18°
<b>Lagerung:</b>	Kühl und dunkel liegend lagern