

## Rancore Toscana IGT Andrea Paoletti

<b>Kategorie</b>	Rotweine
<b>Land</b>	Italien
<b>Region</b>	Toscana
<b>Produzent</b>	Andrea Paoletti
<b>Klassifikation</b>	IGT
<b>Traubensorte</b>	Sangiovese, Merlot, Pinot noir
<b>Inhalt</b>	150 cl
<b>Jahrgang</b>	2016
<b>Artikelnummer</b>	6163
<b>Preis</b>	CHF 99.50



### Vinifikation / Ausbau

Fermentation bei kontrollierter Temperatur von 30 Grad während 20 bis 28 Tagen. Ausbau während 14 Monaten in französischem Holz und sechsmonatige Lagerung in der Flasche.

### Charakter

Brillantes, intensives Rubinrot. Im Glas verströmt er wunderbare Aromen von reifen, dunklen Früchten, welche mit Düften roter Beeren begleitet werden. Im Gaumen zeigt sich der Rancore feinkörnig, saftig und sehr elegant. Die Kombination mit etwas Merlot und Pinot machen den Sangiovese weich und gerundet. Andrea Paoletti sucht nicht nur Kraft und Power, Finesse und Aroma sind ihm ebenso wichtig.