

## DON VINCENZO Toscana IGT Holzkiste

Der ausgewogene Jahrgang 2020 findet im DON VINCENZO seinen besten Ausdruck. Die Gärung erfolgt in kleinen 25-hl-Edelstahltanks mit einheimischen Hefen, um das Terroir in seiner ganzen Kraft und Besonderheit zur Geltung zu bringen. Anschließend reift der Wein 18 bis 24 Monate in Barriques aus Allier (12 % neu, der Rest ein Jahr alt), gefolgt von weiteren 18 Monaten in 35-hl-Eichenfässern. Nach der Abfüllung lagert er mindestens ein weiteres Jahr auf der Flasche. Mehr als jeder andere Wein von Casaloste vereint der Don Vincenzo die gesamte Aromenskala, die die Rebsorte Sangiovese unter den unterschiedlichen klimatischen Bedingungen der Jahre entfalten kann. Die verführerische Nase offenbart bereits die große Persönlichkeit dieses Weins: konzentrierte Noten von Waldfrüchten, Pflaumen sowie balsamische und würzige Anklänge wie süßer Tabak, Kakao und gerösteter Kaffee. Am Gaumen zeigt er sich äußerst komplex. Die dichte Tanninstruktur und die vergleichsweise geringe Säure sorgen für Harmonie, der Wein endet in einem fast süß anmutenden Abgang.

Erzeuger:	Fattoria Casaloste
Anbaugebiet:	Toscana
Rebsorte:	Sangiovese
Jahrgang:	2020
Temperatur:	17-18°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Landwein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Ochsenschwanz mit Steckrüben, reifem Hartkäse
Artikel-Nr.	26430.20
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	12
Gesamtsäure (g/l)	5,8
Restzucker (g/l)	5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	83
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,3



# Weinpass

