

MANDORLO TOSCANA IGT

 Fattoria Montellori

 Italien
Toscana Chianti

 trocken

 50% Chardonnay, 25% Viognier, 25% Sauvignon Blanc

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der 'Mandorlo' erstrahlt in einer zart goldenen Farbe und präsentiert sich mit eleganten, duftigen Aromen von weißen Blüten und schönen Zitrusnoten. Komplex und nachhaltig in Duft und Geschmack, ist er gleichermaßen frisch mit knackiger Säure und delikaten mineralischen Noten.



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
1-2 Jahre

HERKUNFT

Qualitätsstufe IGT - Indicazione Geografica Tipica

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Reifung im Edeltank

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Synthetikorken

EAN Flasche / EAN Karton
8020465120053
8020465140068

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Fattoria Montellori
50054 Fucecchio (Firenze)



PRODUZENTEN-INFO

Seit 1895 ist das zwischen Pisa und Florenz gelegene Weingut Montellori im Besitz der Familie Nieri und umfasst heute ca. 70 Hektar. Unter der Leitung von Alessandro Nieri, des ehrgeizigen Eigentümers, und auf

Empfehlung des renommierten Agronomen Andrea Paoletti setzt man bei Montellori auf niedrige Stockerträge, geringe Produktionsmengen und eine Verarbeitung, die dem exzellenten Traubengut das Optimum abgewinnt. So machte das als verlässlicher Produzent von Qualitätsweinen bekannte Weingut in den letzten Jahren immer wieder von sich reden: Der Super-Tuscan 'Salamartano' hat international bereits höchste Anerkennung gefunden, aber auch der einfache Rosso aus Sangiovese mit einem kleinen Teil Cabernet Sauvignon und Merlot erfreut sich großer Beliebtheit.