



25931618 | 2018

AMPIO MAREMMA TOSCANA IGT



Le Mortelle



Italien
Toscana Chianti



trocken



Carménère, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc



ARTIKELBESCHREIBUNG

18 Monate in neuen französischen Barriques und weitere 12 Monate auf der Flasche reift der ‚Ampio‘, um das Terroir der Maremma zu seinem höchstmöglichen Ausdruck zu bringen. Sowohl in der Nase als auch am Gaumen überzeugt die Verbindung seiner Rebsorten mit einer verführerischen Eleganz und den vollmundigen Tanninen.



Karaffieren

2 Stunden vor Genuss öffnen



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

gut
größer 30 Jahre

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Maremma Toscana
Qualitätsstufe	IGT - Indicazione Geografica Tipica

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 18 Monate in Flaschenreifung 12 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	3 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4050814031352 8001935010111

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weinland Ariane Abayan GmbH 20251 Hamburg



PRODUZENTEN-INFO

Das Gut Le Mortelle befindet sich im Herzen der südlichen Maremma. Es erstreckt sich über 270 ha, von denen 170 ha Weinberge sind. Es wurde 1999 von der Familie Antinori erworben - mit der Überzeugung, dass dieses in Bezug auf den Weinbau noch relativ neue Gebiet sich optimal für die Produktion von Qualitätsweinen eignet, da es beste Voraussetzungen für die Entfaltung der angebauten Rebsorten bietet.

„Mortella“ ist im übrigen der Name der wild wachsenden Myrte. Dieser für die Küstenvegetation charakteristische Strauch ist das Symbol des Gutes.