

# Sassoregale Sangiovese Maremma Toscana DOC 2017

Punaviini / Rypäleet: Sangiovese

15.90 €

*Kuvaus*

Väritään kaunis, tumman rubiininpunainen. Tuoksu mehevä ja hieman makea, pippurisuutta, kirsikkaa, metsämarjaa, kypsää hedelmää, suklaata ja maitokahvia. Maussa täyteläistä mausteisuutta, tummaa rypälettä, mustaherukkaa sekä vaniljaisuutta. Makean hedelmäinen, pitkä ja konsentroitunut, hiukan nahkainen jälkimaku. Hyvät tanniinit korostavat rakennetta. Loistava viini mausteisille ruuille ja riistalle. Rypäleet: Sangiovese.

*Tuottaja*

## Tenuta Sassoregale

Välimeren rannikon tuntumassa, pensaikkojen, niittyjen ja korkeiden puiden maiseimoimalla Maremman alueella sijaitsee Sassoregale. Tämän historiallisen kartanoalueen osti Santa Margherita Gruppo Vinicolo omistukseensa vuonna 2002. Tila on kokonaisuudessaan 38 hehtaarin kokoinen, josta viinitarhoja 30 hehtaaria. Muutaman kilometrin meren rannasta sijaitsevat tarhat ovat 100 – 180 metrin korkeudella. Rikas maaperä on syvää ja melko tiheää, pääosin savea, jossa osittaisia soraesiintymiä. Viiniköynnökset kasvatetaan Cordon-menetelmällä ja istutustiheys on korkea, yli 5000 hehtaaria kohden. Sassoregalella on parhailtaan meneillään luomuviljelyyn siirtyminen. Tällä pyritään varmistamaan rypäleiden täydellinen laatu ja aromaattinen kypsyyt, tarjoten ihanteellisen raaka-aineen rikkaiden ja tyylikkaiden viinien tuotantoon.

[www.sassoregale.com/](http://www.sassoregale.com/)



**Ruoka:** Riista, Tumma liha

**Tuotenro:** 2760615

**Viivakoodi:** 8001231001264

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokokor:** 6 pullo(a)

