PIETRAMORA SANGIOVESE MARZENO RISERVA ROMAGNA DOC ZERBINA 150CL

Romagna DOC Sangiovese Riserva, Zerbina, Romagna, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2018
Notizen	Rubinrot; frischer Duft; im Gaumen weich und harmonisch mit schöner Struktur; weiche, leicht süssliche Tannine; sehr ausgewogen. Ein grosser Sangiovese, welcher sich als ernst zu nehmende Alternative zu den Klassikern aus der Toskana anbietet.
Begleitend zu	Fleischgerichten mit Sauce, Meerfisch gebraten
Vinifikation	12 Monate in Barriques und 12 Mt. in der Flasche ausgebaut.
Traubensorten	97% Sangiovese, 3% Ancellotta
Alkohol	14.5 %
Format	150 cl
Lagerbar	Min. 10 Jahr(e) ab 2024

ZERBINA
Die Fattoria Zerbina befindet sich an den ersten Abhängen des Appennins in Marzeno und vinifiziert ausschliesslich Trauben aus ihrem ca. 33 ha grossen Rebland auf einer Höhe von durchschnittlich 200 Meter. Die heutige Inhaberin Cristina Geminiani schlug den Weg der Landwirtschaft ein und schloss mit einem brillanten Abschluss ab. Motiviert durch dieses Resultat hat sie sich in Bordeaux zur Önologin ausbilden lassen. Ihre undiskutablen Fähigkeiten, vereint mit einer bemerkenswerten Hingabe für die Rebe, haben aus ihr eine der meist geachtetsten Produzentin Italiens gemacht. Seit 1999 wird sie regelmässig im Gambero Rosso mit drei Gläsern ausgezeichnet.

http://www.zerbina.com