



## Le Focaiè



### KLASSIFIZIERUNG

Maremma Toscana DOC



### PRODUKTIONSGBIET

Gemeinde Roccastrada,  
Maremma Toscana.



### REBSORTE

100% Sangiovese



### ALKOHOLGEHALT

13,5% Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml - 1500 ml - 3000 ml

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Der aus vollreif geernteten Trauben gewonnene Most fermentierte circa 10 Tage bei einer Temperatur von 28° C. in vertikalen Gärbehältern. Nach abgeschlossener malolaktischer Gärung wurde der Wein in 60 hl-Eichenfässern ausgebaut.

### FARBE

Intensives Rubinrot mit violettfarbenen Nuancen.

### BOUQUET

Intensives, breitgefächertes Bouquet mit angenehmen Wahrnehmungen von Veilchen, Kirschen und kleinen Waldfrüchten.

### GESCHMACK

Trotz beachtlicher Struktur angenehme Frische, mit einem geschmeidig weichen Finale von guter Länge.

### SERVIERTEMPERATUR

Bei 16° - 18° C. zu servieren.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ein harmonischer Wein, passt bestens zu traditionellen toskanischen Wurstwaren, würzigen Vorspeisen, gegrilltem rotem Fleisch sowie mittelfristig gereiftem Schafskäse.