



W e i n - E x p e r t i s e



La Latura Sangiovese (Vegan)

Art.-Nr.: 50 80 16

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Marche
JAHRGANG:	2017
ERZEUGER:	Cantine Volpi, Tortona
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Marche
REBSORTE:	100% Sangiovese
WEINERZEUGUNG:	La Latura Sangiovese reift in kleinen Barrique-Fässern.
BEURTEILUNG:	Im Barriquefass gereifter, vollmundiger, betont fruchtiger und harmonischer Rotwein.
MENÜEMPFEHLUNG:	Idealer Begleiter zu Pastavariationen mit kräftigen Saucen, gegrilltem und gebratenem Fleisch und Käse.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 13,0 % vol. <i>Restzucker:</i> 3,8 g/l (trocken) <i>Gesamtsäure:</i> 5,3 g/l

In den Weinbergen im Herzen der italienischen Region Marken erzeugt Kellermeister Carlo Volpi Spitzen-Weine aus ökologischem Anbau - streng nach den Richtlinien der Associazione Italiana per L'Agricoltura Biologica. Die ausdrucksvollen Weine spiegeln seinen Respekt vor der Natur und seine Leidenschaft für den ökologischen Weinbau wider. „Wir lassen der Schöpfung ihren Lauf und konzentrieren uns auf das, was unsere Aufgabe ist: aus den handverlesenen Trauben feinen Wein zu erzeugen“, so Carlo Volpi. Anstelle von Düngemitteln wird durch eine Reduktion der Hektarerträge erreicht, dass die Weinberge dauerhaft fruchtbar bleiben. Die intensive Pflege der Rebstöcke macht den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln überflüssig.