



RIGOMAR

IGT COSTA TOSCANA 2024

BESCHREIBUNG

IM DUFT Ein intensives Bouquet mit Aromen reifer Pflaume, dunkler Beeren und Himbeere, untermalt von einer dezenten pfeffrigen Würze. Erste Reifenoten verleihen dem Wein zusätzliche Tiefe, seine vielschichtige Komplexität entfaltet sich elegant und verführerisch.

IM MUND Die fruchtigen Aromen setzen sich am Gaumen fort, getragen von lebendiger mineralischer Säure und harmonischen, tragenden Tanninen. Der komplexe, kraftvoll balancierte Körper beeindruckt mit einem langen, nachhaltigen Abgang und verspricht Genuss in der Gegenwart sowie ein vielversprechendes Reifepotenzial von 8–10 Jahren.

TRAUBENSORTEN

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot und Merlot.

WEINBERGE

Die Trauben für diesen Wein stammen von unseren Reben, die auf ein Alter von 25 Jahren zurückblicken. Der Weinberg liegt in Gavorrano auf 40 m Seehöhe, auf einem eher trockenen Standort mit südwestlicher Ausrichtung und optimaler Sonneneinstrahlung. Die fruchtbaren Böden vereinen Sand, Schluff, Ton und Mineralien, darunter Pyrit, und schenken dem Wein Struktur, Tiefe und ein unverwechselbares Terroir.

EMPFOHLENE SPEISEN

Passt hervorragend zu kräftigen Gerichten mit rotem Fleisch, gegrillt oder gebraten, besonders zu Wild und Lamm sowie zu würzigem Käse.
Serviertemperatur: 16° C.

PREIS

750 ml 29,50 Euro

VINIFIZIERUNG

Die Trauben durchliefen eine schonende Maischegärung mit Mazeration und Remontage, gefolgt von einem natürlichen Säureabbau. Der Ausbau erfolgte teilweise im Holz, wodurch der Wein an Struktur, Komplexität und aromatischer Tiefe gewann.



ANALYSENWERTE

Enthält Sulfite; Alkohol: 14,8 %
Zucker: 1,3 %; Säure: 5,1 g/l
pH 3,63

WINE OF ITALY

Abgefüllt von **TENUTA POGGIO AL RIGOLOCCIO**

Strada Provinciale 82, Loc. Rigoluccio, I-58023 Gavorrano

info@poggioalrigoluccio.com, www.poggioalrigoluccio.com