



## Borgonero Toscana IGT 2018

Borgo Scopeto



Artikel Nr.	08057
Land	Italien
Herkunft	Toscana
Rebsorte	Sangiovese (60 %), Syrah (20 %), Cabernet Sauvignon (20 %)
Qualitätsbezeich.	IGT
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Ausbau	Traditionelle Vinifizierung, 18 - 24 Monate in 300 l französischen Tonneaux-Fässern, mindestens 8 Monate in der Flasche gereift
Boden	Sandige, steinige Tonböden
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Intensives Rubinrot. In der Nase raffiniert und überzeugend. Vollmundig, extraktreich und von außergewöhnlicher Struktur. Eingebundene, samtige Tannine, sehr harmonisch und überraschend weich.
Empfehlung	Braten, gegrilltem Fleisch, Trüffelgerichte, Pilzen
Über den Winzer	Im Jahre 1998 übernahm Elisabetta Gundi-Angelini dieses wunderschön gelegene Weingut, um daraus ein Schmuckstück zu machen. Zuerst entstand in mitten der Weinberge ein Keller nach den neuesten Erkenntnissen der schonenden Traubenverarbeitung. Dann wurde der Borgo unter Beibehaltung der alten Substanz zu einem eleganten Hotel umgebaut. Konsequenter folgt man dem Terroir-Gedanken und erzeugt Chianti Classico vor allem aus Sangiovese, nutzt aber auch die Möglichkeiten Internationaler Rebsorten in der Cuvée Borgonero.