

DRINKS.

Tenuta Vallocaia Gemella Rosato Toscana igt 2023 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40836023
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toscana
Abfüller	Bindella, Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich
Marke	Gemella
Typ	Rosé
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase Rote Beeren und etwas Blüten sowie etwas Pfirsich. Am Gaumen frisch mit Aromen von Zitrusfrüchten.
Verkehrsbezeichnung	Rosé
Details	75% Sangiovese, 25% Syrah
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch, minimalistisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Gemüse, Wild

Beschreibung

Die in der Schweiz ansässige Bindella Gruppe wird jedem ein Begriff sein, der die Italienische Küche schätzt. Mit der Gründung einer Weinhandlung im Jahre 1909 durch Jean Bindella, betreibt die Familie - heute in der dritten Generation - italienische Gastronomie, Weinhandel und Produktion mit Leidenschaft. Seit 30 Jahren betreibt die Familie zudem in der Nähe von Montepulciano ein eigenes Weingut. In Mitten der malerischen Hügel der Toskana befinden sich die Vallocaia Weinberge, welche mit viel Sorgfalt und Respekt zum Terroir bewirtschaftet werden. Das Gut wuchs während den letzten 20 Jahren stetig und umfasst heute eine reiche Palette an Rebsorten. 2007 wurden das erste Mal Flaschen unter dem Namen Gemella in den Verkauf gebracht und zwar mit einer sehr untypischen Rebsorte für die Toskana - die Sauvignon Blanc. Die Vinifikation für den Rosato erfolgt sehr sorgfältig und traditionell. Nach einer kurzen Maischestandzeit wird der Traubensaft inahltanks umgefüllt und bei kontrollierter Temperatur vergoren. Anschliessend folgt eine sanfte Filtration, danach ruht der Wein für einige Monate, bis er schliesslich in die Flaschen gefüllt wird.