

# Noi San Patrignano *DOC*

San Patrignano

## Herkunft

Emilia Romagna

## Rebstock

Sangiovese / Cabernet Sauvignon / Merlot

## Farbe

Dunkles Rubinrot

## Duft

Reichhaltige Aromen roter und schwarzer Früchte, Zimt und Tabak.

## Geschmack

Am Gaumen mit viel reifer Frucht, die mit feinen, gut eingebundenen Holznoten unterlegt ist. Ein finessenreicher Wein mit kräftiger, ausgewogener Struktur. Ausdruckstarkes, langes Finale.

## Gradazion

13.5% vol.

## Vinifikation

Die von Hand gelesenen Trauben werden an den Schalen während 18-20 Tagen vergoren, wobei der Tresterhut ständig untergestossen wird. Sobald der biologische Säureabbau stattgefunden hat, werden die Jungweine zur 12-monatigen Reifung in Eichenfässer gefüllt: Sangiovese in Tonneaux (450 Liter), Cabernet Sauvignon und Merlot in Barriques (225 Liter). Nach der Abfüllung lagert der Wein noch weitere 4 Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf gelangt.



weinonline.ch