

2022 Bellamarsilia Morellino di Scansano DOCG

Poggio Argentiera | Toskana

Dieser klassische Morellino di Scansano wird zu 100% aus Sangiovese gekeltert. Die Trauben wachsen in der Region Baccinello auf 300 Metern ü.d.M., vorwiegend auf den berühmten, ton- & kalkhaltigen Alberese-Böden. Nach der Lese wird der Bellamarsilia für circa 14 Tage mazeriert und dann bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl vergoren. Nach einigen Monaten Flaschenreife kommt er mit nur 0,74 Gramm pro Liter Restzucker und 4,8 Gramm pro Liter Gesamtsäure auf den Markt. In jedem Schluck Bellamarsilia schmeckt man das Potenzial der Weine der Maremma. Der Bellamarsilia Morellino di Scansano vereint die Eigenheiten des Sangiovese aus den kühleren Hügellagen und den wärmeren Küstengebieten. Sangiovese in Reinkultur und absolut Maremma.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	Kräuter, Leder, rote Sauerkirsche
Geschmack	würziges Tannin, belebende Säure, elegant

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Kräutergerichte, Kurzgebratenes, mittelalter Käse

Auszeichnungen

90 Punkte James Suckling

Produzent

Das Weingut Poggio Argentiera liegt in der malerischen Region Maremma zwischen dem Tyrrhenischen Meer und dem Monte Amiata. Die 22 Hektar Rebfläche erstrecken sich über sanfte Hügel und profitieren von einem einzigartigen Mikroklima, das ideale Bedingungen für den Weinbau schafft. Seit 1997 verbindet die Firmenphilosophie die Arbeit in den Weinbergen mit Respekt gegenüber der Rebe und deren Produktionszyklus. Seit 2009 wurde das gesamte Unternehmen nach den Vorgaben der ökologischen Landwirtschaft umgestellt, um eine Balance zwischen der Rebe und ihrer Umgebung geschaffen.

Gründungsjahr	1997
Rebfläche	22 Hektar

Poggio Argentiera | Localita Notri 81 | 57028 Luvereto (LI)