

2022 Sambrena Sangiovese Toscana IGT

Tenuta La Novella | Toscana

Das Ziel der Linie Sambrena ist es, frische und saftige Weine zu erzeugen. Geringe Intervention, wilde Hefen, ganze Trauben, keine Schöpfung, keine Filtration, keine Eiche. Einfach aber nicht eintönig!

Der leichte Sambrena Sangiovese wächst auf Lehmalkstein und ist ein Paradebeispiel für schnörkellose Sangiovese. Die Aromatik erinnert an leichte rote Beeren und wird unterstützt von erdige Nuancen. Das Tanningerüst ist präsent und wird von angenehmer Gerbsäure untermalt.



Sensorik

| | |
|------------------|--|
| Farbe | roströt |
| Duft | getrocknete Kräuter, Leder, rote Kische |
| Geschmack | lebhaft Säure, würziges Tannin, mittelschwer |

Wissenswertes

| | |
|------------------------|-----------|
| Ausbau | Betontank |
| Trinkreife | 2024-2026 |
| Trinktemperatur | 12-16°C |

Speiseempfehlung

Pilzgerichte, gegrillte Wildwurst, Ofenkartoffel

Produzent

Die Tenuta La Novella baut hervorragende Weißweine im Orange-Style, strukturierte Chianti classico und dichte Syrah aus, die an die Stilistik der nördlichen Rhone erinnern und doch ihren ganz eigenen Charme haben. Die Tenuta La Novella ist ein Weingut mit einer Geschichte, die bis ins 19. Jahrhundert zurückreicht. Das Weingut hatte bereits mehrere Leben in verschiedenen Epochen. Von einem Wachturm, der die Einfahrt nach Florenz durch das Ema-Tal kontrollierte, über ein Nonnenkloster bis hin zu einem Bauernhof und einem landwirtschaftlichen Betrieb unter Napoleon Bonaparte. Heute werden auf dem Gut hauptsächlich Wein und Olivenöl im biodynamischen Anbau hergestellt. Jede Flasche Wein und jede Flasche Öl, die das Gut verlassen, werden von Anfang bis Ende in La Novella hergestellt. Dank ihrer Leidenschaft für das Weingut hat die Inhaberfamilie seit 25 Jahren eine konstante Entwicklung des Weinguts ermöglicht und setzt mit Simone Zemella, dem technischen Leiter von La Novella, voll auf Qualität und Biodynamie.

| | |
|-----------------------------------|---|
| Gründungsjahr | 1997 |
| Anzahl der Mitarbeiter | 5 |
| Rebfläche | 13 Hektar |
| Zahl produzierter Flaschen | 50 000 |
| Rebsortenspiegel | Sangiovese, Syrah, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia, Moscato, Viognier |

Tenuta la Novella Srl Unipersonale | Via Musignana 11 | IT 50022 Greve in Chianti