



Region / Lage: Magliano in Toscana / Pereta bei Scansano

Die Rebsorten: Sangiovese & Cabernet Sauvignon sind die Hauptbestandteile dieser Cuvée und werden ja nach Jahrgang ergänzt von Petit Verdot und weiteren Rebsorten

Der Charakter: Der Charakter des Nibbio ist besonders ausgeglichen. Seine Kraft bezieht er aus einer enormen Dichte und natürlichen Fruchtsüße. Dabei ist sein Abgang erstaunlich weich und bereits in jungen Jahren ist der Nibbio schon gut entwickelt, ohne dass sein Reifepotenzial darunter leidet.

Die Sensorik: In der Nase überwiegen die typischen reifen Sangiovese Aromen roter Früchte, begleitet vom kräftigen Aroma der Dörripflaume. Auch im Nibbio zeigt sich deutlich die für Poggio Nibbiale so typische salzig-mineralische Note. Im Gegensatz zum Tommaso ist der Nibbio aber ein Wein von Welt. Er vereint sein spezifisch regionales Aroma mit dem Charakter moderner, internationaler Weine.

Der Ausbau: Selektive Lese von Hand, entrappen und anschließende Maischegärung bei regelmäßiger Remontage. Gepresst wird traditionell mit einer Stempelpresse. Es folgen mehrere Jahre der Reife in Holzfässern. Durch regelmäßiges Racking wird der Wein laufend geklärt und kann sich schonend entwickeln.

Das Terroir: Die Sangiovese Trauben stammen aus dem ältesten Weingarten von Poggio Nibbiale. Diese Südwestlage ist dem Tyrrhenischen Meer zugewandt. Sowohl der Boden als auch die Luft haben einen hohen Salzgehalt und prägen so den mineralischen Charakter des Weines.

Alkoholgehalt: 14,0 %vol
Trinktemperatur: 16°C - 18°C
Reifepotential: 5 Jahre +
Produktion: 6.000 Flaschen

Empfohlen zu: Wild & Geflügel, aber auch Ideal zu Käse oder als „Barbecue-Wein“ ein besonderer Begleiter.

TIPP: Dieser Wein bereitet auch schon in jungen Jahren viel Freude und muss nicht extra belüftet werden.

Bottle: Bordelaise 0.750 lt.
Box: 6 Bottles
Pallet: 100 Boxes
EAN Bottle: 0000.0000.0000.0

Weight Bottle: 1,2 Kg
Weight Box: 8 Kg
Weight Pallet: 800 Kg
EAN Box: 0000.0000.0000.0