

POGGIO NIBBIALE

IL NIBBIO

IGT TOSCANA ROSSO



Region / Lage:

Magliano in Toscana / Pereta bei Scansano

Die Rebsorten:

Cabernet Sauvignon & Sangiovese sind die Hauptbestandteile dieser Cuvée und werden je 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 Dörrpflaume. Auch im Nibbio zeigt sich deutlich die für Poggio Nibbiale so typische salzig-mineralische Note. Der Nibbio ist 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. Es folgen 24 Monate der Reife in Holzfässern aus französischer Eiche und 12 Monate in der Flasche. 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.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Reifepotential: 5 Jahre +

Produktion: ca. 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

Bordolese Flasche lt 0,750
Karton - 6 Flaschen
Palette x 100 Kartons
EAN-Code der Flasche: 8033629970227

Gewicht der Flasche 1.2 kg
Gewicht des Kartons- Kg 8
Gewicht der Palette – Kg 800
EAN-Code des Kartons: 8033629970227