

VIVIA MAREMMA TOSCANA DOC
MAGNUM



-  Le Mortelle
-  Italien
Toskana Maremma
-  trocken
-  Vermentino, Viognier, Ansonica

ARTIKELBESCHREIBUNG

Strohgelb in der Farbe mit strahlenden grünlichen Reflexen. Das Duftbouquet zeigt eine sü-
ße Intensität mit Noten von weißem Pfirsich, Ananas und Zitrone gefolgt von delikaten An-
klängen an weiße Lindenblüten. Am Gaumen ist der Wein cremig und mineralisch mit einem
frischen, anhaltenden Finale.



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
3 Jahre

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Maremma Toscana
Qualitätsstufe	DOC - Denominazione Di Origine Controllata

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	3 / 1.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8001935009771 8001935009788

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze



PRODUZENTEN-INFO

Das Gut Le Mortelle befindet sich im Herzen der südlichen Maremma. Es erstreckt sich über 270 ha, von denen 170 ha Weinberge sind. Es wurde 1999 von der Familie Antinori erworben - mit der Überzeugung, dass dieses in Bezug auf den Weinbau noch relativ neue Gebiet sich optimal für die Produktion von Qualitätsweinen eignet, da es beste Voraussetzungen für die Entfaltung der angebauten Rebsorten bietet. „Mortella“ ist im übrigen der Name der wild wachsenden Myrte. Dieser für die Küstenvegetation charakteristische Strauch ist das Symbol des Gutes.