## Produktpass



# Salto Sangiovese IGT iLauri

#### **Expertise:**

Violettrot. In der Nase ein Bukett reifer roter Beeren, anhaltende Würze. Am Gaumen wunderbar mineralisch, leicht, sehr sanft eingebundenen Tanninen.

#### Geschichte:

Wir präsentieren: Einen weiteren wunderbaren Rotwein aus dem Hause iLauri.

Mit dem **SALTO** spricht uns das Weingut aus der Seele. Es ist dieses toskanische Feeling auf der Zunge, was jedoch in den südlichen Abruzzen ausgebaut und vinifiziert wird.

Mit diesem Sangiovese hat das **Weingut iLauri** ein weiteres Prachtexemplar neben dem **Lume**, dem **Tavo** und dem **Bajo** in die Linie eingeführt.

Nach einer traditionellen Gärung im Edelstahltank wird der **Sangiovese** drei Monate in **slowenischen Eichenfässern** ausgebaut.

Du stellst dir sicherlich die Frage, was hinter der Bezeichnung **SALTO** steckt. Die Frage können wir Dir ganz einfach beantworten: Der Name stammt von einem der schönsten Flüsse Mittelitaliens, dem ganzen Stolz der **Abruzzen**.

Es muss nicht immer ein echter Muskelprotz aus der Toskana sein, denn der **SALTO** kann sich direkt mit in die Reihe stellen.

Artikelnummer: 366633

Rebsorten: Sangiovese,

Jahrgang: 2022 Qualität: IGT

Geschmack: trocken
Region: Abruzzen
Alkohol: 12,5 %

Restzucker: 3,8 g/L

Säuregehalt: 6 g/L

Ausbau: slowenische Eichenholzfässer

Reifezeit: 3 Monate Trinktemperatur: 18 Grad

### **Speisenkombination**

Spaghetti all'amatriciana, Braten von weißem Fleisch und Suppen

