Marchesi Antinori Srl

Santa Cristina Rosso Toscana IGT Marchesi Antinori



Art.-Nr.:	060424-2024
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbauregion:	Toskana (Toscana)
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Rot
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2024
Rebsorten:	90% Sangiovese, 10% Merlot
Restzucker:	4.80 g/l
Säure:	5.02 g/l
Trinkreife:	5
EAN:	8001935361404

Preise

Flasche 8,90 € brutto
Preis pro Liter: 11,87 €
Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Nach dem Abbeeren und sanften Pressen gärten die Trauben ca. 1 Woche in in Inox-Stahlbehältern. In dieser Zeit wurde die alkoholische Gärung bei einer Temperatur von max. 25° C abgeschlossen.

Der Wein wurde umgefüllt, beendete die malolaktische Gärung und verfeinerte weitere 6 Monate im Keller von S.Cristina in Cortona. Es folgten der Blend, eine leichte Klärung, das Filtern des Weins und schließlich die Abfüllung in Flaschen.

Der erste Jahrgang von Santa Cristina, 1946, wurde von Marchese Niccol Antinori, dem Vater von Piero Antinori eingeführt.

- Rubinrote Farbe mit leicht violetten Nuancen.
- Der intensive Duft erinnert an frisches Obst mit ausgeprägt blumigen Noten.
- Der Wein ist von guter Struktur, er ist weich und harmonisch.
- Das Finale ist geprägt von angenehm weichen Tanninen und einem lang anhaltenden fruchtigen Geschmack .

Zutaten

Trauben, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Säureregulatoren (Weinsäure (L(+)-)), Konservierungsstoffe (Schwefeldioxid, Kaliummetabisulfit (Sulfite))

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	329kJ
Energie (kcal)	79kcal
Fett	0g
Eiweiß	0g
Kohlenhydrate	2,5g
Zucker	0g
Salz	0g
Gesättigte Fettsäuren	0g