



Sasso Colombino Toscana IGT 2021

Pflaume, Amarenakirsche,
Heidelbeere, etwas Leder, gut
eingebundene Säure und feine Tannine,
harmonisch

Winzer: Bianchi Viticoltori

Region: Toscana

Rebsorte: 85% Sangiovese, 15% Alicante

Farbe: rot

Ausbau: Edelstahl

Alkohol: 13.5 % vol

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu Crostini, Salsiccia, Ribollita und
Pasta mit Wildschwein-Ragout, Pizza mit Schinken

0.75 l – Bestellnummer 76421

Bianchi Viticoltori Toscana

Die Kellerei von Valerio und Francesco Bianchi befindet sich inmitten der Maremma in dem alten Dorf Poggio Murella und blickt auf eine lange Tradition der Weinherstellung zurück. Seit 1951 werden hier mit Leidenschaft Weine aus ausschließlich autochthonen Rebsorten hergestellt. Der Weingarten liegt in der historisch nachweisbar herausragenden Lage auf dem

Montecavallo. Bei den Bianchis hat mit Filippo Paoletti ein Önologe sein Händchen im Spiel, der sonst im etwa 40 km nördlich gelegenen Brunello-Gebiet erfolgreich tätig ist, u.a. bei Lisini und Artemino. Bei einer Jahresproduktion von nur 3000 Fl. bei 2 Hektar entstehen hier Weine, die die Vorzüge der Region authentisch zum Ausdruck bringen.