



DONO  
 SANGIOVESE MAREMMA TOSCANA DOP  
 DIE GANZE KRAFT DES SANGIOVESE

#### DURCHSCHNITTS-ANALYSEWERTE\*

Alkohol  
14 %

Restzucker  
1 g/l

Säure  
5 g/l

Extrakt  
31,5 g/l

Genusstemperatur  
16-18 °C

Alterung  
10 Jahre und mehr



#### Rebsorte Sangiovese

**Anbaugebiet** Toskana, nur ein paar Kilometer vom Meer entfernt, auf den Hügeln von Fonteblanda, bei der Stadt Grosseto.

**Lage** Das Podere Maremmello, Herzstück des Anwesens Serpaia, erstreckt sich über eine Hügellandschaft, die sanft von der Meeresbrise gestreichelt wird. Kennzeichnend für den Dono Weinberg ist die Mischung aus einer wärmenden Süd-/ und einer kühlenden Nordausrichtung mit Böden aus Sand, Lehm und Kalkgestein. Diese Kombination verleiht den hier erzeugten Trauben eine elegante Frische, Aromen Komplexität und Struktur.

**Ertrag pro Hektar** 20 hl

**Lese** Nach der Grünlese, werden nur die besten Trauben auf der Schattenseite der Weinzeile, bei niedrigen Temperaturen und schonend von Hand gelesen.

**Ausbauart** Kühle Maischevergärung, um die frischen, fruchtigen und blumigen Aromen der verwendeten Trauben zu verstärken. Im Anschluss an den Biologischen Säureabbau, verbringt der Wein ca. 12 Monate im großen Stückfass und teilweise in leicht getoasteten französischen Barriques. Daraufhin folgt die Abfüllung und die Lagerung der Flaschen noch für ca. 24 Monate.

**Eigenschaften** Der rubinrote Wein weist im vielschichtigen Bukett Aromen von Kirsche und Johannisbeeren auf, sowie feine würzige Anklänge von weißem Pfeffer und getrockneten Rosen. Am Gaumen präsentiert er sich frisch mit belebender Säure, komplexer Frucht und einer harmonisch eingebundenen Tanninstruktur. Ein Wein mit kraftvoller, dabei sehr eleganter Präsenz und lange anhaltendem Abgang.

**Speiseempfehlungen** Im Dekanter harmoniert der Wein hervorragend zu regionalen Wildgerichten, Gemüse Couscous, gegrilltem Fleisch und gereiften Käsesorten.

**Ursprung des Namens** Für Endrizzi war die Möglichkeit in der Toskana Fuß zu fassen eine Herausforderung und ein Geschenk: ein „Dono“. Daher der Wunsch dem eleganten und hochwertigen Sangiovese diesen Namen zu geben.



\*Die Informationen können von Jahr zu Jahr variieren