



lo straniero - IGT 2022 rot- Bio

„Der Fremde“ hat Sangiovese und Merlot im Blut. Ein glückliches Beispiel dafür, wie unser Terroir die Trauben prägt und dominiert. Angenehm fruchtig, harmonisch und direkt ist er ein Sangiovese mit etwas weicheren Zügen und deutlichem Chianti-Charakter.

Rebsorte:	vorwiegend Sangiovese mit Merlot
Reben-Alter:	20 Jahre
Ausrichtung:	Ost/Nordost
Höhenlage:	450 m.ü.M.
Böden:	Mergel-Kalk, hoher Mineral-Anteil
Gärung:	natürliche Hefe
Reife-Lagerung:	18 Monate in Edelstahl
Flaschen-Lagerung:	1 Monat
Alkoholgehalt:	14%
Abfüllung:	September 2024