



## Pecchia IGT

*95/100 Robert Parker, 95/100 James Suckling*

Die Referenz von Gagliole. Der Weinberg «Pecchia» existiert seit 1900 und war in der Erinnerung der Weinbauern immer der beste des Gutes. Pecchia wird ausschliesslich aus Sangiovese-Trauben gekeltert und dies nur in den besten Jahren. Danach wird der Wein 18 Monate in französischen Barriques und ein Jahr auf der Flasche gelagert. Die Produktion liegt bei circa 3500 Flaschen pro Jahrgang. Ein köstlicher Begleiter zu rotem Fleisch, Wild und reifem Hartkäse. Im Bouquet wie am Gaumen findet ein dauerndes Wechselspiel der Aromen statt und die Spannweite reicht von würzigem Tabak über opulente Frucht bis zu samtiger Filigranität.



<b>Produzent</b>	Gagliole
<b>Wein</b>	Rotwein
<b>Land</b>	Italien
<b>Region</b>	Toscana
<b>Subregion</b>	Colli della Toscana Centrale
<b>Jahrgang</b>	2013
<b>Flaschengrösse</b>	75 cl
<b>Alkohol</b>	14 %
<b>Traubensorten</b>	Sangiovese

**CHF 98.00** 100cl = CHF 130.67