



## Vasco Sasseti

Die Weine von Vasco Sasseti galten lange Zeit als Geheimtipp unter Weinliebhabern, hatten doch verschiedene Journalisten die Weine probiert und hochgelobt. Der gelernt Metzger legt viel Wert auf Handarbeit, Tradition und damit einhergehend absolute Qualität. Ertragsreduktion, handverlesene Selektion und Vergärung bei tatsächlicher Temperatur in offenen Bottichen geben seinen Weinen eine unverwechselbar imposante und fruchtbetonte Handschrift!

### Weinsortiment

Artikel

Größe/Kartoninh.

- Rosso di San Antimo DOC (Sangiovese Grosso) 0,75l / 6 Fl.  
*Der Name stammt ab von der bekannten Klosteranlage Sant Antimo bei Montalcino. Der Wein ist geprägt von einer wunderbaren Frucht nach Pflaumenkompott und Kirsche. Er vereint harmonisch Tannin und Säure und geben dem Wein stimungsvolle Akzente.*
- Rosso di Montalcino DOC 0,75l / 6 Fl.
- Brunello di Montalcino DOCG 0,75l / 6 Fl.  
*Für den Brunello di Montalcino verwendet Sasseti nur vollreifes, gesundes Traubenmaterial von höchster Qualität. Nach einer schonenden Lese und Verarbeitung reift der Wein im Barriques bevor er in den Verkauf gelangt. Tief dunkelrot in der Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase komplex nach dunklen Früchten, Tabak, Leder und Würze. Am Gaumen kraftvoll mit tiefer Struktur, getragen von einem guten Tanningerüst. Ein traditioneller Brunello aus 100% Sangiovese Grosso mit elegantem Charakter.*