



SANGERVASIO®
NATURA DEL VINO

AZIENDA AGRICOLA
SAN GERVASIO
DI G. M. & C. SAS

Loc. San Gervasio, Palaia (PI) ITALY

Sede Legale e amministrativa

Via Tommaso Edison, 31 • 56025 Pontedera (Pisa) - Italy

Tel. +39 0587 483360 • Fax +39 0587 484361

Part. IVA - R.I. - C.F. 00677100505 - R.E.A. 77460 - Cap. Soc. € 850.680,00 I. V.

WWW.SANGERVASIO.COM

PRESS RELEASE 2009

Mondo 54 - Dezember 2008

Gerhard Eichelmanns Weinzeitschrift

54: Die andere Toskana

San Gervasio (Pisa)

Die 22 Hektar Reben von Luca Tommasini wachsen in einer Höhe von 160 bis 200 Meter. Die ersten 18 Hektar Reben wurden 1994 angelegt, vor allem Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon, aber auch Chardonnay, Vermentino und Sauvignon Blanc. Später kamen weitere Weinberge mit Sangiovese und Merlot hinzu, die sehr dicht mit 12.000 Reben je Hektar bestockt sind. Der **2006 San Gervasio Bianco** besteht aus 65% Vermentino, 25% Chardonnay und 10% Sauvignon Blanc. Er ist fruchtbetont, jugendlich und herrlich eindringlich im Boquet. Im Mund ist er klar und zupackend, besitzt feine jugendliche Frucht und Biss. Der **2006 Chardonnay** zeigt gute Konzentration im Boquet, feinen Toast und etwas Haselnüsse. Im Mund ist er fullig und harmonisch bei reifer klarer Frucht. Der **2007 Chianti** ist wunderschön fruchtbetont (Kirschen und Sauerkirschen) im Boquet. Im Mund ist er frisch, fruchtbetont und jugendlich. Der **2006 San Gervasio Rosso**, Toscana IGT, besteht aus 70% Sangiovese, 20% Merlot und 10% Cabernet Sauvignon. Er ist frisch und fruchtbetont im Boquet, jugendlich und klar. Gute Fülle und feine süsse Frucht prägen den Mund, Frische und Biss. Der **2004 A Sirio**, Toscana IGT, besteht aus Sangiovese und ein klein wenig Cabernet Sauvignon und wurde vierzehn Monate im Barrique ausgebaut. Er besitzt viel reife Frucht (Sauerkirschen) und gute Konzentration im Boquet. Im Mund ist er fullig und harmonisch, besitzt viel reife Frucht, feine Frische, dezente Schokolade im Hintergrund, ist mineralisch und nachhaltig. Der **2004 I Renai**, Toscana IGT, ist ein reinsortiger Merlot, der sechzehn Monate im Barrique ausgebaut wurde. Er ist herrlich konzentriert und eindringlich im Boquet, zeigt viel reintonige Frucht. Im Mund ist er kraftvoll und stoffig, besitzt viel reife Frucht, viel Substanz und Struktur, ist lang und enorm nachhaltig.

87 ► **2006 San Gervasio Bianco** ☺

87 ► **2006 Chardonnay**

85 ► **2007 Chianti** ☺

87 ► **2006 San Gervasio Rosso** ☺

90 ► **2004 A Sirio** ☺

92 ► **2003 I Renai** ☺



SANGERVASIO®
NATURA DEL VINO

AZIENDA AGRICOLA
SAN GERVASIO
DI G. M. & C. SAS

Loc. San Gervasio, Palaia (PI) ITALY

Sede Legale e amministrativa

Via Tommaso Edison, 31 • 56025 Pontedera (Pisa) - Italy

Tel. +39 0587 483360 • Fax +39 0587 484361

Part. IVA - R.I. - C.F. 00677100505 - R.E.A. 77460 - Cap. Soc. € 850.680,00 I. V.

WWW.SANGERVASIO.COM

VINUM MÄRZ 2009

Toscana

TOSCANA IGT

16.5

Az. Agr. Sangervasio

Toscana Rosso IGT 2006

*Subtiles Parfum, Steinobst, leicht
Rauchig und wurzig. Auf der
Zunge unerwartet opulent, mit
Schonem Schmelz und reichlich
Stoff zum Kauen. Sehr eigenstan-
diger, schooner Wein, macht enorm
Spass. 2009 bis 2014.*

TIPP

Valor 16 de dezembro de 2008

EU & Pequenos e grandes Prazeres

A melhor relacao qualidade/preco existente no mercado

Super Toscanos – IGT (tinto) Sangervasio rosso 2004; A Sirio 2001