



Bewertungen: Veronelli: 89 Punkte/ Gambero Rosso 1 bicchiere/
Vitae: 2 T

Rebsorten: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot

Ernte: von Hand geerntet/ in Kisten von 15-18 kg transportiert

Vinifikation: Gärung und Mazeration im Edelstahltank für 15-20 Tage bei Temperaturen von max. 26° C

Reifung: im Edelstahltank/ anschließend Flaschenreifung für min. 12 Monate

Farbe: intensives rubinrot

Aroma: delikat und weit/ intensive Fruchtnote (Pflaume)

Geschmack: voll, weich und ausgeglichen

Serviertemperatur: 16-18°C/ im Sommer auch kühler

Serviervorschläge: Pasta, Pizza, Geflügel, Fischgerichte, milder Käse

Glasempfehlung: Riedel Vinum Riesling/ Zinfandel/ Chianti Classico

