COSTA NERA - PINOT NERO, ROSSO DEL VENETO IGT

CHF 21.80 **inkl. MwSt.**

Masari

Region: Veneto (Valle D'Agno) / Italien
Jahrgang: **2017**
Kategorie: mittelschwerer Rotwein
Alkohol: 13.0 % vol
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Pinot Nero 100%**
Ausbau: Barrique

SKU: ?-20-2
Kategorien: Italien, Rotwein, Veneto - Venetien

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Degustation:
Brillante rubinrote Farbe, elegante Nase mit Noten von Waldbeeren, aber auch Cassis. Elegant, weich und saftig im Mund.

Passend zu: hervorragend zu Fleisch (Hähnchen, Kalb- und Rindfleisch, Wild), asiatischen Gerichten, kräftigen Vorspeisen

Ideale Trinktemperatur: 17 - 19 °C

Weinberg / Reben:
Bodenbeschaffenheit: vulkanisch, reich an Tuff und Basalt, 300 m. ü.d.M.
Traubenlese: September, manuell in kleine, feste Kisten
Produktionsmenge: 5 t/ha
Haltungssystem: Guyot

Fermentation:
Nach der manuellen Lese und schonendem Pressen der Trauben erfolgt eine spontane Fermentation im Holzfass mit einer Mazeration über mindestens drei Wochen.

Ausbau:
12 Monate im französischen Barrique und 3 Monate in der Flasche

Technische Daten:
Restzucker: < 2.0 g/l
Gesamtsäure: 6.0 g/l