



**IL RICCIO, ROSSO TOSCANA IGT**

**CHF 33.00 - CHF 80.00**Preisspanne: CHF 33.00 bis  
CHF 80.00 inkl. MwSt.

**Fattoria di Rignana**

Region: Toscana (Panzano/Greve) / Italien

Jahrgang: **2013** (75 cl)

Kategorie: schwerer Rotwein

Alkohol: 14.5 % vol

Flaschengrösse: 75 cl / 150 cl

Trauben: **Merlot 80%, Cabernet Franc 20%**

Ausbau: Barrique



**SKU:** I210710.075

**Kategorien:** [Italien](#), [Rotwein](#), [Toscana - Toscana](#), [Weine](#)

**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

**Degustation:**

Dunkelviolette Farbe. Aromen von roten Früchten wie Pflaume und Waldbeeren. Am Gaumen geschmeidig, weiche Tannine und feine Mineralität, anhaltender und facettenreicher Abgang.

**Passend zu:** Allen Arten von Fleisch, insbesondere rotes Fleisch, Pilzgerichten z.B. Steinpilzen, rezentem Käse

**Ideale Trinktemperatur:** 19 - 20°C

**Weinberg / Reben:**

Ausrichtung: Südosten, 350m ü.d.M.

Bodenbeschaffenheit: Tonhaltiger Kalkstein, "Galestro"

Traubenlese: Ende September, manuell in kleine Kisten

Pflanzendichte: 5000 Pflanzen pro Hektare

Haltungssystem: Guyot

**Fermentation / Ausbau:**

Fermentation: 21 Tage im Edelstahlbehälter bei kontrollierter Temperatur von max. 27 °C

Ausbau: 24 Monate in neuen französischen Barriques

**Technische Daten:**

Säure Total: 4.8 g/l

pH - Wert: 3.45