

SAN LORENZO - PINOT NERO, ROSSO DEL VENETO IGT

CHF 53.00 inkl. MwSt.

Masari

Region: Veneto (Valle D'Agno) / Italien
Jahrgang: **2016**
Kategorie: mittelschwerer Rotwein
Alkohol: 13.5 % vol
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Pinot Nero 100%**
Ausbau: Holzfass

SKU: ?-21-1
Kategorien: Italien, Rotwein, Veneto - Venetien

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Degustation:
Intensive rubinrote Farbe. Die Nase ist reich und komplex mit frischen Noten von kleinen Früchten und Gewürzen. Elegant und verführerisch, mit einer lebendigen Säure und einer samtigen Struktur.

Passend zu: gegrilltem oder gebratenem Rindfleisch, Lamm, Wild, kräftigen Pastagerichten, rezentem Käse

Ideale Trinktemperatur: 17 - 19 °C

Weinberg / Reben:
Bodenbeschaffenheit: vulkanisch, reich an Tuff und Basalt
Traubenlese: ca. Mitte September, manuell in kleine, feste Kisten
Produktionsmenge: 3 t/ha
Haltungssystem: Guyot

Fermentation:
Nach der manuellen Lese und schonendem Pressen der Trauben erfolgt eine spontane Fermentation im französischen Barrique mit langem Kontakt auf der Hefe.

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

Technische Daten:
Restzucker: < 2.0 g/l
Gesamtsäure: 6.2 g/l