



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