



Intensive rubinrote Farbe mit einem purpurnen Rand. Duftende Aromen von kleinen roten Früchten, Johannisbeeren und Heidelbeeren mit einem floralen Hauch von Veilchen. Ein attraktiver Schluck mit runden und seidigen Tanninen, die durch die Säure gut ausgewogen sind.

Anbaugebiet IGT – Liguria Di Levante Rot

Erster Jahrgang 1984

Pflanzen pro Hektar 4.700 ca.

Reberziehungssystem Monolateral Guyot

Rebsorten/hektare Ertrag Max 110 Doppelzentner

Wein/Trauben Ertrag Max 80%

Gärung Temperatur Zwischen 22° und 28°C

Säure Niedriger 4.5 g/L

Trocken Extrakte Niedriger 20 g/L

Alkohol Zwischen 12 und 13 % vol

Optimale Trinktemperatur Gießen Sie den Wein bei einer Temperatur von 14-16°C

Alterungsfähige 5 Jahre

Kombinationen Weißes und rotes Fleisch. Wenn es kühler serviert wird, passt es gut auch mit Fischsuppe oder geschmorten Stockfisch. Ideal mit Wurstwaren und Frischkäse.