



Intensive rubinrote Farbe, konsistent. Komplexe Nase von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Pflaumenkonfitüre mit blumigen Akzenten und süßen Würznoten. Die glatte Tannin-Textur wird durch elegante Weichheit ausgeglichen, die den Gaumen umhüllt.

Anbaugebiet DOC - Colli di Luni Rot

Erster Jahrgang 1999

Pflanzen pro Hektar 4.700 ca.

Reberziehungssystem Monolateral Guyot

Rebsorten/hektare Ertrag Max 110 Doppelzentner

Wein/Trauben Ertrag Max 70%

Gärung Temperatur Zwischen 24° und 30°C

Säure Niedriger 4.5 g/L

Trocken extrakte Niedriger 22 g/L

Alkohol Zwischen 13 und 14 % vol

Optimale Trinktemperatur Gießen Sie den Wein bei einer Temperatur von 14-18°C

Alterungsfähige 10 Jahre

Kombinationen Mit roten Fleisch-Wildgerichten; Hartkäse.