

WEIN- EXPERTISE

DOLCETTO LANGHE DOC "PATRIZI"



ART-NR. 12721

ERZEUGER Manfredi

CHARAKTERISTIK Rubinrot in der Farbe. In der Nase und am Gaumen dunkle Kirsch- und Pflaumenaromen gepaart mit einer floralen Note. Harmonisches, langes Finish.

VERZEHREMPFEHLUNG Eignet sich bestens zum Zusammenspiel mit herzhaftem Fleisch, mittelaltem Käse, Pastagerichten oder einer knusprigen Pizza Quattro Stagione.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 18°C

REBSORTE(N) Dolcetto

ANBAUGEBIET Piemont (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 1.36 g/L, Gesamtsäure 5.55 g/L, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Edeltahltank

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Manfredi, Vinicola Patrizi, Via Torino 15, 12060, Farigliano (Cn), Italien

ABFÜLLER Azienda Vinicola Patrizi - Farigliano - Italia - CN 330