

WEIN- EXPERTISE

"BACCAROSSA" ROSSO LAZIO IGP



ART-NR. 17511

ERZEUGER Poggio Le Volpi

CHARAKTERISTIK Intensives Rubinrot, Bouquet von Waldfrüchten mit feinen Noten von Lakritze, Schokolade und Kaffee, im Geschmack weich, samtig und umhüllend. Langer und fruchtbetonter Abgang.

VERZEHREMPFEHLUNG Ist ein toller Wein zu Pasta mit herzhaften Saucen, zu gereiftem Käse, aber auch zu rotem Fleisch oder Wild, z.B. in Form von Brasato auf toskanische Art mit Rosmarin und Salbei verfeinert.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 15-18°C

REBSORTE(N) Nerobuono

ANBAUGEBIET Latium (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.50 %Vol., Restzucker 6.13 g/l., Gesamtsäure 5.58 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU 12 Monate im Barrique, 4 Monate auf der Flasche gereift.

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Poggio Le Volpi, Agr. Poggio le Volpi Societa Agricola a.r.l., Via Fontana della Girandola 4, 00040, Monteporzio Cantone (Rm), Italien

ABFÜLLER Poggio le Volpi Società Agricola a.r.l. - Monte Porzio - Catone - Italia