WEIN-
EXPERTISE

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG "CACCIATA"

ART-NR. 18601

CHARAKTERISTIK Dunkles Rubinrot mit granatroten Reflexen; intensives, warmes Bukett mit würzigen Noten und einem Hauch von Balsamico und Schokolade; voller Körper am Gaumen, fruchtbetont, saftig und gut strukturiert, Anklänge von Zimt und weißem Pfeffer, langer Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNG Passt exzellent zu gebratenem und gegrilltem roten Fleisch oder herzhaften Speisen, wie einem italienischen Raviolisalat mit Parmesansticks mit Rucola verfeinert.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16°C

REBSORTE(N) Sangiovese

ANBAUGEBIET Toskana (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 14.00 %Vol., Restzucker 1.80 g/l., Gesamtsäure 6.00 g/l., enthält kein Eiweiß, enthält Sulfite

AUSBAU Slowenische Eiche

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Cacciata, CSPA, Fraz. S. Lucia 1, 56025, Pontedera (Pi), Italien

ABFÜLLER Castellani S.p.a. - Pontedera - Italia