WEIN-
EXPERTISE

"GIGINO" TOSCANA ROSSO IGT

ART-NR. 19041

CHARAKTERISTIK Im Glas eine tiefrote Farbe mit subtilen, violetten Reflexen. In der Nase sinnliche Düfte von roten und dunklen Früchten wie Blaubeeren und Waldbrombeeren mit Anklängen von weißer Schokolade, Vanille und gerösteten Gewürzen. Am Gaumen ein vollmundiges, ausgewogenes Mundgefühl mit anhaltendem Nachhall.

SPEISENEMPFEHLUNG Passt zu gegrilltem und gebratenem Fleisch aller Art und mittelreifem Käse. Besondere Kombinationen: Fassona-Steak mit Büffel-Mozzarella-Creme und Trüffel.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16-18°C

REBSORTE(N) Sangiovese, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon

ANBAUGEBIET Toskana (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 14.00 %Vol., Restzucker 13.50 g/l., Gesamtsäure 6.20 g/l., Enthält Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU 5 bis 6 Monate in neuen Barrique-Fässern aus amerikanischer Eiche

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Barbanera, S.r.l., Via del Palazzone, 4, 53040, Fraz. Piazze, Cetona (SI), Italien

ABFÜLLER Barbanera SPA - Cetona - Italia