

## WEIN- EXPERTISE

# "LI FILITTI" PRIMITIVO DI MANDURIA DOP RISERVA



ART-NR. 17591

**CHARAKTERISTIK** Tiefes Rot, in der Nase Aromen von Pflaume, schwarze Johannisbeere, Schokolade, Kaffee, Kakao. Am Gaumen gut strukturierte Tannine, gut eingebundene Säure, mit langanhaltendem Finish.

**SPEISENEMPFEHLUNG** Ergänzt sich sehr gut mit Fleischgerichten, wie zum Beispiel Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce und Spätzle, aber auch mit vegetarischer Pasta und würzigem Käse.

**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** 18°C

**REBSORTE(N)** Primitivo

**ANBAUGEBIET** Apulien (Italien)

**FLASCHENINHALT** 0.75 Liter

**ANALYSEWERTE** 14.50 %Vol., Restzucker 11.30 g/l, Gesamtsäure 5.39 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

**AUSBAU** 3 Jahre im großen Holzfass

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

**ABFÜLLER** Masca del Tacco - Monteporzio - Catone - Italia