

WEIN- EXPERTISE

"MICHELANGELO DA CARAVAGGIO" ROSSO EMILIA IGT



ART-NR. 11581

CHARAKTERISTIK In der Farbe rubinrot. In der Nase Aromen von frischen roten Früchten, wie z.B. Kirsche, begleitet von einer toastigen Holznote. Am Gaumen lebendige Säure, angenehme Tannine und ein langes Finish.

SPEISENEMPFEHLUNG Der "Caravaggio" passt ausgezeichnet zu Gerichten mit Wild-Fleisch oder intensiven Pilz-Aromen. Auch zu würzigem gereiften Käse ist er ein ausgesprochen guter Begleiter.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 18-20°C

REBSORTE(N) Croatina, Barbera, Merlot

ANBAUGEBIET Emilia Romagna (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 14.00 %Vol., Restzucker 15.40 g/l., Gesamtsäure 6.02 g/l., Enthält Eiweiß., Enthält Sulfite.

AUSBAU Ausbau in Barriques.

LEBENSMITTEL. VERANTWORTL. Romagnoli, Via Genova 20, 29020, Villò di Vigolzone, Italien

ABFÜLLER Cantine Romagnoli Villò Soc. Agr. SRL PC 4262 - 29020 Villò Di Vigolzone - Piacenza - Italy