

## WEIN- EXPERTISE

# "MICHELANGELO DA CARAVAGGIO" ROSSO EMILIA IGT



ART-NR. 11581

ERZEUGER Romagnoli

**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.

**VERZEHREMPFEHLUNG** 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.

**LEBENSMITTELR. 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