

WEIN- EXPERTISE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "TATONE"



ART-NR. 17331

CHARAKTERISTIK Intensives Rubinrot, opulentes Aroma nach roten Beeren und Amarenakirschen, Noten von Zimt, Lakritze, Schokolade, Vanille, Am Gaumen vielschichtig, lebendige Säure, feine Gerbstoffe, langes Finale.

SPEISENEMPFEHLUNG Lässt sich ausgezeichnet kombinieren mit kräftigem Käse, sowie gebratenen oder geschmorten Speisen, beispielsweise Arista alla Toscana mit Rosmarin und Salbei abgeschmeckt.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16-18°C

REBSORTE(N) Montepulciano

ANBAUGEBIET Abruzzen (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 14.00 %Vol., Restzucker 4.00 g/l, Gesamtsäure 5.20 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU 24 Monate Ausbau im Barrique

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Spinelli, ICRF 15816, Via Piana La Fara 90, 66041, Atessa (Ch), Italien

ABFÜLLER Terra D'Algi - Atessa - Italia