

## WEIN- EXPERTISE

# ROMA ROSSO DOC "POGGIO LE VOLPI"



**ART-NR.** 18761

**CHARAKTERISTIK** Tiefes Rubinrot, intensive Aromen in der Nase von reifen Kirschen, blumig, leichte würzige Noten. Sehr weiche Tannine am Gaumen, gute Balance, elegant, langes Finale.

**SPEISENEMPFEHLUNG** Lässt sich hervorragend verbinden mit jungem Käse, Pastagerichten mit Fleischsaucen oder Fleischgerichten, wie Ochsenschwanzragout nach römischer Art.

**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** 16-18°C

**REBSORTE(N)** Montepulciano, Cesanese, Syrah

**ANBAUGEBIET** Latium (Italien)

**FLASCHENINHALT** 0.75 Liter

**ANALYSEWERTE** 13.50 %Vol., Restzucker 6.04 g/l., Gesamtsäure 5.23 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

**AUSBAU** Edelstahltank und großes Holzfass

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

**ABFÜLLER** Poggio le Volpi Società Agricola a.r.l. - Monte Porzio - Catone - Italia