

WEIN- EXPERTISE

ROMA ROSSO DOC RISERVA



ART-NR. 18871

CHARAKTERISTIK Tiefes Rubinrot, intensive Aromen in der Nase von reifen Kirschen, Pflaumen, Waldbeeren sowie würzige Noten die an Pfeffer und Muskatnuss erinnern. Geschmeidig im Mund, angenehm tanninhaltig mit einem lang anhaltenden Nachhall.

SPEISENEMPFEHLUNG Pappardelle mit Wildragout, BBQ, Wildschwein- und Hirschragout, mittelaltem Käse, oder mit Bucatini all'Amatriciana und Coda alla Vaccinara.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16-18°C

REBSORTE(N) Montepulciano, Cabernet Franc, Merlot

ANBAUGEBIET Latium (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 14.00 %Vol., Restzucker 0.37 g/l, Gesamtsäure 5.47 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Barrique und Tonneau

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