

WEIN- EXPERTISE

SUSUMANIELLO PUGLIA ROSSO IGP



ART-NR. 18781

ERZEUGER Masca del Tacco

CHARAKTERISTIK Tiefes, dichtes Rubinrot. In der Nase Aromen von Blaubeeren und reifen roten Früchten, Holz, Gewürzen und Tabaknoten, reife Tannine, langer samtiger Abgang.

VERZEHREMPFEHLUNG Harmoniert mit Steinpilzgerichten wie Focaccia mit Steinpilzen oder Fusilli mit gebratener Languste und Steinpilzen, aber auch zu Wildgerichten wie Hirschrückenfilet mit Schwarztrüffel- Pekannuss-Kruste, Orangen-Blattspinat und weißem Trüffel, oder zu gereiftem Käse.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16-18°C

REBSORTE(N) Susumaniello

ANBAUGEBIET Apulien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 14.50 %Vol., Restzucker 11.67 g/l, Gesamtsäure 5.67 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Edelstahltank und große Holzfässer

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

ABFÜLLER Masca del Tacco - Monteporzio - Catone - Italia