

## WEIN- EXPERTISE

# SUSUMANIELLO PUGLIA ROSSO IGP MASCA DEL TACCO



**ART-NR.** 18781

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

**SPEISENEMPFEHLUNG** 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 8.02 g/l, Gesamtsäure 5.20 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

**AUSBAU** Edeltahltank und große Holzfässer

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

**ABFÜLLER** Masca del Tacco - Monteporzio - Catone - Italia