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 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