WEIN-
EXPERTISE

TOSCANA ROSSO IGT "CACCIATA"

ART-NR. 18371

ERZEUGER Cacciata

CHARAKTERISTIK Intensives, dunkles Rubinrot, kräftiger Duft von schwarzen Johannisbeeren und dunklen Kirschen, am Gaumen gut eingebundene Säure, viel Frucht, weiche, strukturgebende Tannine, schöne Länge im fruchtbetonten Finish.

VERZEHREMPFEHLUNG Erweist sich als ideal zu mediterranen Gerichten und zu dunklem Fleisch, wie einem saftigen Steak, mediterran gewürzt mit Bärlauchbutter und Schmorgemüse verfeinert.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16°C

REBSORTE(N) Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah

ANBAUGEBIET Toskana (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 4.50 g/l., Gesamtsäure 5.50 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU In großen Holzfässern, Reifung in Barriques.

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Cacciata, CSPA, Fraz. S. Lucia 1, 56025, Pontedera (Pi), Italien

ABFÜLLER Castelvino - Pontedera - Italia