

WEIN- EXPERTISE

"TRES" ROSSO LAZIO IGP "ANTICO CEPPO"



ART-NR. 18671

ERZEUGER Poggio Le Volpi

CHARAKTERISTIK Tiefes, intensives Rot. In der Nase Anklänge von roten Früchten, Rosen, Gewürznelke und Kardamom. Balsamische Noten am Gaumen, samtig, fruchtig, reife Tannine; ausgewogen mit langem Abgang.

VERZEHREMPFEHLUNG Zeigt sich als Speisebegleiter wundervoll zu Pastagerichten mit Fleischsaucen, oder dunklem Fleisch, wie Kalbsbrust gefüllt mit Wurzelgemüse und mit Thymian und Majoran abgeschmeckt.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16-18° C

REBSORTE(N) Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah

ANBAUGEBIET Latium (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.00 %Vol., Restzucker 6.66 g/l, Gesamtsäure 5.56 g/l, enthält kein Eiweiß, enthält Sulfite

AUSBAU Stahltank und große Holzfässer

LEBENSMITTEL. VERANTWORTL. Poggio Le Volpi, S.r.l., Via Fontana Candida 3/C, 00040, Monteporzio Cantone (Rm), Italien

ABFÜLLER Femar Vini Srl. - Monte Porzio - Catone - Italia