

## WEIN- EXPERTISE

# "TRES" ROSSO LAZIO IGP "ANTICO CEPPO"



**ART-NR.** 18671

**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.

**SPEISENEMPFEHLUNG** 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 Sulfit

**AUSBAU** Stahltank und große Holzfässer

**LEBENSMITTELR. 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