

WEIN- EXPERTISE

"UNIO" NERO DI TROIA PRIMITIVO PUGLIA IGT BIO



ART-NR. 19111

ERZEUGER Podere 29

CHARAKTERISTIK Intensives Rubinrot. In der Nase Aromen von roten Früchten, wie Kirschen, Brombeeren und Pflaumen. Leicht pfeffrig und floral präsentiert er sich würzig und fruchtig. Harmonischer Körper.

VERZEHREMPFEHLUNG Der Unio passt sehr gut zu dunklem, gegrilltem Fleisch mit mediterranem Gemüse oder kräftigen Pastagerichten wie Pappardelle mit Wildragout. Auch ohne Speisenbegleitung begeistert dieser Wein.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16-18°C

REBSORTE(N) Nero di Troia, Primitivo

ANBAUGEBIET Apulien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.50 %Vol., Restzucker 5.14 g/L, Gesamtsäure 5.36 g/L, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU zwei Monate im Stahltank, danach vier Monate in Barriquefässern

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Podere 29, ICQBA-18381, Corso Nunzio Ricco 61, 76016, Margherita di Savoia (Bt), Italien

ABFÜLLER Podere 29 - Margherita di Savoia (BT) - Italia