

Produktinformation

DOMIZIO



NAME	DOMIZIO 2010
WEINBEZEICHNUNG	I.G.T. Sangiovese, Toscana, Rotwein, 13 % vol.
ANBAUZONE	Montespertoli, Florenz, Toscana
REBSORTEN	100% Sangiovese.
PFLEGE DES WEINBERGS	beidseitiges Entlauben Ende August
TRAUBENLESE	Manuelle Traubenlese, sanftes Entfernen des Traubenstrunks und Pressen des Weines, traditionelle Weinreifung in Stahlfässern 6-8 Tage lang bei einer Temperatur von maximal 26° C
VERFEINERUNG	nach dreimaligem Dekantieren 6 monatige Weinreifung in glasierten Zementfässern. Dreimonatige Flaschenlagerung.
MENGE	25.000 Flaschen
FARBE	strahlendes Rubinrot
AROMA	fruchtig, intensiv, Duftnoten von Kirschen und reifer Früchte
GESCHMACK	frische und gehaltvolle Note, mittelfristiger Abgang
TRINKTEMPERATUR	bei 16-18° C, 1 Stunde vorher zu öffnen
PASST AM BESTEN ZU	Rotem Fleisch, verschiedenen kalten Fleischgerichten, Salami und reifem Käse
FLASCHE	750ml.
KARTON/GEWICHT	6 Flaschen - kg 7,5