

Produktinformation

SERAFINO



NAME	SERAFINO 2012
WEINBEZEICHNUNG	Chianti D.O.C.G., Rotwein, 12,5% vol.
ANBAUZONE	Montespertoli, Florenz, Toskana
REBSORTEN	100% Sangiovese.
PFLEGE DES WEINBERGS	Ausdünnung der Trauben im Juli und beidseitiges Entlauben Ende August
TRAUBENLESE	Manuelle Traubenlese, sanftes Entfernen des Traubenstrunks und Pressen des Weines, traditionelle Weinreifeung in Stahlfässern 8-10 Tage lang bei einer Temperatur von maximal 26° C
VERFEINERUNG	nach dreimaligem Dekantieren 6 monatige Weinreifeung in glasierten Zementfässern. „Batonage“ zweimal im Monat. Dreimonatige Flaschenlagerung.
MENGE	170.000 Flaschen/750ml
FARBE	dunkles Rubinrot
AROMA	würzig, intensive Duftnoten roter, reifer. Früchte, abgerundeter, zarter Duft
GESCHMACK	tannisch, warm, elegant und ausgewogen, lang anhaltender 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	375ml/750ml
KARTON/GEWICHT	6 Flaschen - 750ml - kg 6,5 12 Flaschen - 375ml - kg 8,5