



**DAINERO, TOSCANA ROSSO IGT**

**CHF 16.50 inkl. MwSt.**

**Castiglion del Bosco Società Agricola s.r.l**

Region: Toscana (Montalcino) / Italien

Jahrgang: **2010 / 2012**

Kategorie: mittelschwerer Rotwein

Alkohol: 13.0 - 13.5 % vol.

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Merlot 90 %, Sangiovese 10 %**

Ausbau: Barrique



---

**SKU:** I410310.075

**Kategorien:** [Italien](#), [Rotwein](#), [Toscana - Toskana](#), [Weine](#)

## PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die Trauben für den Dainero werden im Gebiet von Riparbella angebaut und profitieren dort von den milden Brisen des nahen Mittelmeers.

**Degustation:**

Ein Wein von rubinroter Farbe, fein ausbalancierten Noten von Früchten und Gewürzen, im Gaumen vollmundig und abgerundet.

**Ideale Trinktemperatur:** 18 - 20 °C

**Passend zu:** kräftigen Fleischgerichten, Pasta-Gerichten mit Fleisch- und Tomatensauce und gereiftem Käse

**Weinberg / Reben:**

Bodenbeschaffenheit: reichlich Kies-Schotter und eisenhaltiger Ton

Anbauhöhe: 450 m. ü.d.M.

Traubenlese: Zweite September-Hälfte

Lese: manuell in kleine, feste Kisten

Bestockung: 9600 Reben/ha

Ertrag : 7 t/ha

Rebenerziehung: Guyot

**Fermentation:**

Klassische Rotwein-Vinifizierung während 15 Tagen im Stahltank bei 28°C.

**Ausbau:**

6 Monate in französischen Barriques (30% neu, 70% einmal oder zweimal gebraucht). 6 Monate in der Flasche.