



IL RICCIO, ROSSO TOSCANA IGT

CHF 33.00 - CHF 80.00 inkl. MwSt.

Fattoria di Rignana

Region: Toscana (Panzano/Greve) / Italien
Jahrgang: **2013** (75 cl)
Kategorie: schwerer Rotwein
Alkohol: 14.5 % vol
Flaschengrösse: 75 cl / 150 cl
Trauben: **Merlot 80%, Cabernet Franc 20%**
Ausbau: Barrique



SKU: I210710.075

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Degustation:

Dunkelviolette Farbe. Aromen von roten Früchten wie Pflaume und Waldbeeren. Am Gaumen geschmeidig, weiche Tannine und feine Mineralität, anhaltender und facettenreicher Abgang.

Passend zu: Allen Arten von Fleisch, insbesondere rotes Fleisch, Pilzgerichten z.B. Steinpilzen, rezentem Käse

Ideale Trinktemperatur: 19 - 20°C

Weinberg / Reben:

Ausrichtung: Südosten, 350m ü.d.M.
Bodenbeschaffenheit: Tonhaltiger Kalkstein, "Galestro"
Traubenlese: Ende September, manuell in kleine Kisten
Pflanzendichte: 5000 Pflanzen pro Hektare
Haltungssystem: Guyot

Fermentation / Ausbau:

Fermentation: 21 Tage im Edelstahlbehälter bei kontrollierter Temperatur von max. 27 °C
Ausbau: 24 Monate in neuen französischen Barriques

Technische Daten:

Säure Total: 4.8 g/l
pH - Wert: 3.45