



**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