LA FATTORIA DI MAGLIANO S.R.L.

Altizi Maremma Toscana DOC Fattoria di Magliano



Art.-Nr.:	060802
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14 %
Anbaugebiet:	Maremma
Anbauregion:	Toskana (Toscana)
Ausbau:	im neuen und gebr. Barrique
Bio-Verordnung:	Italienische Landwirtschaft
Dekantierzeit:	60
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	14
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2017
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	100% Cabernet Franc
Restzucker:	0.50 g/l
Säure:	5.67 g/l
Serviertemperatur:	20
Trinkreife:	15
EAN:	8032644540972

Preise

Flasche 22,00 € brutto

Preis pro Liter: 29,33 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Bukett: Bukett von roten Früchten, pikant, leichtes Raucharoma
• Geschmack: sehr aromatisch, rund und sehr frisch, kräftig, abgerundeter Taningeschmack und sehr schöne Heidelbeernote, Johannisbeere, Himbeere und Erdbeere, Süssholz
• Farbe: glänzendes rubin-rot mit violetten Noten
• Empfehlungen: gut geeignet als Aperitif, gereiften Käse, rotes und helles Fleisch, Wild und Wurstwaren
Weinlese: letzte Septemberwoche
Weinbereitung-Methode: sanftes abbeeren und maischen, 20 bis 25 Tage lange Gärung in klimatisierten Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur
Holzverfeinerung: 12-14 Monate in Barrique à 225 l, aus mittel gerösteter Allier-Eiche, erster Durchgang, feinkörnig, mindestens 24-Monate gereiftes Holz
Verfeinerung in der Flasche: 12 Monate
Stabilisierung des Produktes: kalt

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite