

# LA FATTORIA DI MAGLIANO S.R.L.

## Altizi Maremma Toscana DOC

### Fattoria di Magliano



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

