LE THADE

Carlo Re Sagratino Le Thadee



Art.-Nr.:	601496
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	15,5 %
Anbaugebiet:	Montefalco
Anbauregion:	Umbrien (Umbria)
Ausbau:	im neuen und gebr. Barrique
Dekantierzeit:	30
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	18
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2018
Klassifizierung:	DOCG -> Denominazione di Origine Controllata e Garantia
Rebsorten:	100% Sagratino
Serviertemperatur:	16
Trinkreife:	10

Preise

Flasche 32,00 € brutto

Preis pro Liter: 42,67 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Rebsorte: 100 Prozent Sagrantino Anbautechnik: Kordonzug Hektarertrag: 7 Tonnen Ernte: erste zehn Oktobertage; Handernte in 15 kg Kisten mit Auswahl der Trauben im Weinberg und Auswahl der Beere im Weingut Vinifikation: in Stahltanks mit Temperaturkontrolle, 12 bis 18 Tage Mazeration Alterung: in Stahltanks für zehn Monate mit feinen Hefen, die der Bâtonnage unterliegen Verfeinerung: dreiunddreißig Monate, davon mindestens zwölf in 500 Liter Tonneaux und vier in der Flasche