



Fiore di Cupolone Toscana IGT

75 cl














75 cl

 IT - Toscana - 2019

 Paolo Conterno

Rubinrot. In der Nase dunkle Kirsche, Pflaume und mediterrane Kräuter, dazu Cassis, Pfefferwürze und feine Röstaromen. Am Gaumen trocken, dicht und samtig, mit reifer, saftiger Textur, mittlerem bis kräftigem Körper und gut eingebundenem Tannin eine frische Säure hält den Wein präzise. Der Abgang ist lang, würzig und leicht geröstet. Lange Maischegärung mit Kaltstandzeit Gärung im Holzfass mit untergetauchtem Tresterhut.

	Traubensorte	Merlot
	Herkunft	Toscana
	Produzent	Paolo Conterno
	Vinifikation	Kaltstandzeit lange Maischegärung Gärung im Holzfass Untertauchen des Tresterhuts (cappello sommerso)
	Charakter	Rubinrot. In der Nase dunkle Kirsche, Pflaume und mediterrane Kräuter, dazu Cassis, Pfefferwürze und feine Röstaromen. Am Gaumen trocken, dicht und samtig, mit reifer, saftiger Textur, mittlerem bis kräftigem Körper und gut eingebundenem Tannin eine frische Säure hält den Wein präzise. Der Abgang ist lang, würzig und leicht geröstet. Lange Maischegärung mit Kaltstandzeit Gärung im Holzfass mit untergetauchtem Tresterhut.
	Passt zu	Kalb, Rind, Reh, Tartar, Pasta, Risotto, Halbhartkäse, Fondue Chinoise
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2026 geniessen, 16-18°C
	Artikel Nr.	09810/19
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2019
	Weintyp	Rotweine