


Anforti Toscana IGT 75 cl














75 cl

 IT - Toscana - 2022

 Paolo Conterno

Rubinrot, dicht und klar. In der Nase dunkle Waldbeeren, Amarenakirsche und rote Johannisbeere, dazu florale Anklänge, Vanille sowie ein Hauch mineralischer Würze. Am Gaumen trocken, vollmundig und seidig, mit reifen, präsenten Tanninen, saftiger Säure und langem, harmonischem Abgang. Paolo Conterno prägt den Stil mit Merlot-Schmelz und Sangiovese-Frische aus Pratolino bei Florenz.

	Traubensorte	Merlot/Sangiovese
	Herkunft	Toscana
	Produzent	Paolo Conterno
	Vinifikation	Temperaturkontrollierte Gärung und Mazeration im Edelstahltank (ca. 15-20 Tage) anschliessender Ausbau im Edelstahl, Abfüllung in der Regel im Herbst nach der Lese.
	Charakter	Rubinrot, dicht und klar. In der Nase dunkle Waldbeeren, Amarenakirsche und rote Johannisbeere, dazu florale Anklänge, Vanille sowie ein Hauch mineralischer Würze. Am Gaumen trocken, vollmundig und seidig, mit reifen, präsenten Tanninen, saftiger Säure und langem, harmonischem Abgang. Paolo Conterno prägt den Stil mit Merlot-Schmelz und Sangiovese-Frische aus Pratolino bei Florenz.
	Passt zu	Rind, Lamm, Ente, Wild, Pasta mit Ragù, gereifter Hartkäse
	Trinkempfehlung	etzt bis 2029 geniessen, 16-18°C
	Artikel Nr.	09809/22
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2022
	Weintyp	Rotweine