



Sangiovese Tauleto IGT 75 cl














75 cl

 IT - Italien / Emilia Romagna, Castel San Pietro - 2017

 Umberto Cesari

Dichtes, dunkles Holz. Frisch und würzig, erinnert an eine Mischung von Kirschen und reifen Beeren. Gute Struktur, körperreich, würzig mit Aromen von reifem Obst. TAULETO ist das Ergebnis aus Qualität und einer vollkommenen Ausführung.

	Traubensorte	90% Sangiovese Grosso, 10% Bursona Longanesi
	Herkunft	Italien / Emilia Romagna, Castel San Pietro
	Produzent	Umberto Cesari
	Vinifikation	Die Trauben werden von Hand geerntet und kurz verweilt. Die Reifung vollzieht sich für 24 Monate in neuen 225 Liter- Barriques aus Allier-Eiche und für weitere 6 Monate in der Flasche.
	Charakter	Dichtes, dunkles Holz. Frisch und würzig, erinnert an eine Mischung von Kirschen und reifen Beeren. Gute Struktur, körperreich, würzig mit Aromen von reifem Obst. TAULETO ist das Ergebnis aus Qualität und einer vollkommenen Ausführung.
	Passt zu	Fleisch, Schmorbraten
	Trinkempfehlung	8-12 Jahre / 18-20°C
	Artikel Nr.	4872/17
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2017
	Weintyp	Rotweine