

CANTODORO IGP M.O.

LAND;	ITALIEN
HERKUNFT;	SIZILIEN
PRODUZENT;	FEUDO ARANCIO http://www.feudoarancio.it
TRAUBENSORTE;	NERO D'AVOLA, CABERNET SAUVIGNON
ALKOHOL;	13,5% VOL.
VINIFIKATION;	NERO D'AVOLA UND CABERNET SAUVIGNON WERDEN SEPARAT VERGÄRT UND 2-3 JAHRE IN FRANZÖSISCHEN BARRIQUES GELAGERT. ERST NACH DER REIFUNG IM HOLZ WERDEN DIE BEIDEN WEINE VEREINT. (BLEND) ES FOLGT EINE ZUSÄTZLICHE 4 MONATE LANGE VERFEINERUNG IN BARRIQUES UM DIE VERSCHIEDENEN AROMEN DER ZWEI SORTEN ZU VERSCHMELZEN. ANSCHLIESSENDE ABFÜLLUNG UND WEITERE REIFUNG FÜR 8 MONATE IN DER FLASCHE
WEINTYP;	INTENSIVES KIRSCHROT MIT MARKANTEN VIOLETTREFLEXEN, TIEFE FARBE, REINTÖNIG, DUNKELBEERIGE UND WÜRZIGE AROMEN, (NELKEN), VANILLEDUFT, RÖSTIG NACH FEINEM HOLZ, KARAMELL UND LAKRITZ, GEDÖRRTE ZWETSCHGEN, ANHALTEND LANGER AUFTAKT, PRÄSENTE SÄURE, MARKANTE GERBSTOFFE, AROMATISCH IM GAUMEN, BLEIBT LANGE PRÄSENT
PASST ZU;	PASTA MIT HACKFLEISCHSAUCE, ROTES GRILLIERTES FLEISCH, WILD, SALAMI UND GEREIFTE KÄSE, AUSGEZEICHNET AUCH MIT GEGRILTEM THUN- UND SCHWERTFISCH

