
SOLENGO IGT M.O.

LAND;	ITALIEN
HERKUNFT;	TOSCANA
PRODUZENT;	ARGIANO HTTPS://WWW.ARGIANO.NET
TRAUBENSORTE;	CABERNET SAUVIGNON, MERLOT PETIT VERDOT, SANGIOVESE
ALKOHOL;	14.5 % VOL.
VINIFIKATION;	SEPARATE FERMENTATION DER VERSCHIEDENEN TRAUBENSORTEN. MACERATION FÜR CA. 20 TAGE UND MALOLACTISCHE GÄRUNG IN BETONVATS. REIFUNG FÜR 18 MONATE IN FRANZÖSISCHEM BARRIQUE, WOBEI 60% NEUES HOLZ IST
WEINTYP;	AUGE: DUNKLES PURPUR MIT RUBINROTEN REFLEXEN; NASE: DIE NASE WIRD VERWÖHNT MIT DICHTER, REICHER FRUCHT UND DÜFTEN VON SÜSSEN GEWÜRZEN; GAUMEN: GROSSE STRUKTUR, KRAFT UND KONZENTRATION UND REICHEN TANNINEN MIT EINEM LANG ANHALTENDEN ABGANG
PASST ZU;	FLEISCH UND KÄSE

