



"Rossobastardo" IGT Umbria in 1er Holzkiste

Cesarini Sartori
Italien, Umbrien

CHF 88.00

Vinifikation

Handlese, Gärung im Edelstahltank und einige Monate in grossen Holzfässern, Reifung teilweise in Barriques

Und dieses kleine Geheimniss macht das Besondere am Rossobastardo aus: Die Sagrantino-Trauben werden im Passito-Verfahren angetrocknet - so entsteht sein einzigartiger und spezieller Charakter von Weichheit und Fülle

Charakter

Volles und kräftiges Rubinrot; Duft nach roten Früchten wie Brombeeren und Heidelbeeren; im Gaumen weicher Auftakt, warm, gut strukturiert mit fülligem Körper, Aromen von Lakritze, Veilchen und reifen Brombeeren und getrockneten Früchten; langanhaltend im Finale

Konsumhinweis

Pasta, Grill, Wild, Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	65% Sangiovese Grosso, 15% Sagrantino, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2025 - 2029
Alkohol:	13.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite