



## "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