

CANAIOLO Toscana IGT

Die Rebsorte Canaiolo kennt man meist als Cuvéepartner der Rebsorte Sangiovese. Wie spannend sie reinsortig angebaut sein kann, zeigt La Lastra hier eindrucksvoll. Feines Bukett von Heidelbeere, Sauerkirsche und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen elegant, fast grazil mit Süßholznote und seidigen Tanninen. Ein richtig feiner Wein mit ganz individueller Aromatik. Eine echte Entdeckung!

JG 2020 2/3 Gläser Gambero Rosso 2022

Erzeuger:	La Lastra
Anbaugebiet:	Toscana
Rebsorte:	Canaiolo
Jahrgang:	2020
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Landwein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Ossobuco alla milanese, Salami mit italienischem Trüffel, gebratene Aubergine mit würzigem Tomatensugo
Artikel-Nr.	26620
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	14
Gesamtsäure (g/l)	6,2
Restzucker (g/l)	2,6
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	71
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,5
Weinstil	ausgewogen

