

## Montefalco Rosso DOC

Gefällige, richtig eingängige Cuvée aus Sangiovese, Barbera und Sagrantino. Nach Walderdbeeren und etwas Humus duftend, guter Einstieg in die interessante Welt des Sagrantino.

JG 2020 2/3 Gläser Gambero Rosso 2023

|              |                                 |
|--------------|---------------------------------|
| Erzeuger:    | Di Filippo Azienda Agraria      |
| Anbaugebiet: | Montefalco                      |
| Rebsorte:    | Sangiovese, Barbera, Sagrantino |
| Jahrgang:    | 2021                            |
| Temperatur:  | 16-18°C                         |
| Lagerzeit:   | jetzt + 2-3 Jahre               |
| Weinart:     | Rotwein                         |
| Land:        | Italien                         |
| Qualität:    | Qualitätswein                   |
| Geschmack:   | trocken                         |
| Vegan:       | ja                              |
| Passt zu:    | Rind, Salami, reifem Käse       |
| Artikel-Nr.  | 27542                           |
| Volumen      | 0,75l                           |

### Weinanalyse

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| kontrolliert durch             | IT-BIO-014 |
| Schweflige Säure frei (mg/l)   | 19         |
| Gesamtsäure (g/l)              | 4,7        |
| Restzucker (g/l)               | 0,4        |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 38         |
| Vorhandener Alkohol (Vol%)     | 13,6       |
| Weinstil                       | kräftig    |

