



## “Sassabruna” Rosso Maremma Toscano D.O.C. 2018



**Jahrgang:** 2018

**Ausbau:** Trocken

**Erzeuger und Abfüller:** Rocca di Montemassi

*S.P. 91 Pian del Bichi - Roccastrada 58027 (GR) - Italia - +39 0564 579700*

**Land:** Italien

**Region:** Toskana (Toscana)

**Inhalt:** 0,75 Liter

**Qualitätsbezeichnung:** Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.)

**Rebsorten:** 60% Sangiovese, 30% Syrah und 10% Merlot.

**Sensorische Charakteristik:** *Generöses und komplexes Bouquet mit evidenten Noten von reifen roten Früchten und Waldbeeren mit Erinnerungen an Gewürzen und Lakritze.*

*Im Geschmack. trocken, körperhaft, vielschichtig. Wiederholung der olfaktorischen Gewürzanklänge im persistenten Finale.*

**Farbe:** Sehr intensives Rubinrot.

**Alkoholgehalt:** 14 % Vol.

**Verschlussart:** Naturkork

**Servierempfehlung:** *Ein körperreicher Wein zur idealen Mariage mit toskanischen Traditionsgerichten: Pappardelle mit Wildschweinragout, Florentinersteak, gebratenes Wild, ausgereifter Pecorino.*

**Empfohlene Serviertemperatur:** Bei 16 - 18°C servieren.

**Allergene:** Enthält Sulfite

### **Impressum:**

Cantina24 – Italienischer Wein & Mehr  
Pideritplatz 2  
32825 Blomberg  
Tel.: 05235 97473

**Jugendschutz:** Diesen Artikel liefern wir nur an volljährige, unbeschränkt geschäftsfähige natürliche Personen und behalten uns vor, entsprechende Altersnachweise zu verlangen. Die für die Bestellung erforderlichen Daten wie Name, Anschrift usw. sind vollständig und wahrheitsgemäß anzugeben.