



“Amaranto” Sangiovese Maremma Toscana DOC BIO 2019

Rotwein aus Italien



©cantina24.de

Erzeuger und Abfüller: Podere San Cristoforo - Via Forni - Fraz. Bagno
- 58023 Gavorrano (GR) - Italia - +39 333 5411712

Qualitätsbezeichnung: Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Rebsorte: 100% Sangiovese (Auswahl vom Weinberg in Montalcino).

Sensorische Charakteristik: Das Aroma ist elegant mit angenehm fruchtigen Noten von roten Früchten wie Kirsche, Himbeere und Erdbeere, die Raum für krautige Unterholznoten lassen. Abschließend mit würzigen Düften von schwarzem Pfeffer, Zimt und Süßholz. Am Gaumen trocken, von mittlerer Intensität und Struktur und einer guten Übereinstimmung zwischen Aromen und Geschmack.

Farbe: Brillantes Rubinrot.

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Verschlussart: Naturkorken

Servierempfehlung: Dieser Sangiovese passt sowohl zu weißem als auch zu rotem Fleisch - probieren Sie ihn mal zu gegrilltem! Selbstverständlich ist er auch ein guter Begleiter zu deftigen italienischen Vorspeisen und gereiftem Käse. Schön auch einfach nur so, mit einer Beilage aus Brot, Salami und Käse.

Empfohlene Serviertemperatur: Zwischen 16 und 18°C.

BIO-Kontrollstelle: IT-BIO-015

Allergene: Enthält Sulfite

Impressum:
Cantina24 – Weinhandel
Pideritplatz 2
32825 Blomberg
Tel.: 05235 97473