

Fuori Catalogo® Piemonte DOC Rosso

Produktionszone:

Piemont.

Weinberg:

Niedriges Guyot-Erziehungssystem mit 8–10 Knospen am Fruchtstock.

Rebsorte:

Mischung aus schwarzen Trauben.

Weinbereitung:

Traditionelles Rotweinverfahren.

Altern:

Ernte schwarzer Trauben.
Reifung im Edelstahltank.

Farbe:

Kräftiges Rot mit leichten violetten Reflexen in der Jugend, tendiert nach der Schönung zu Granatrot.

Nase:

Intensiv und fruchtig, mit Düften von roten Früchten und Aprikose.

Gaumen:

Zart, weich und vollmundig, mit dem Duft von Beerenmarmelade.

Flasche:

Edler Bordeaux.
Glas vom Typ Uvag.

Schließung:

Technischer Kork.

Verfügbare Größen:

Flasche 0,75 L.

Abv:

Je nach Jahrgang zwischen 12,50 und 14,00 %.

