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 %.

