

Lanfora®

Grignolino d'Asti DOC

Produktionsgebiet:

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemont).

Reberziehungssystem:

Niedrig ausgebildetes Guyot-System mit 8-9 Knospen am Fruchtkopf.

Rebsorte:

Grignolino.

Weinbereitung:

Traditionelle rote Methode.

Altern:

Für 8-10 Monate in Terrakotta-Amphoren aus Impruneta unterschiedlichen Fassungsvermögens.

Farbe:

Leuchtendes Rot mit für die Traube typischen orangefarbenen Reflexen.

Nase:

Ätherisch und intensiv mit einem Hauch von Himbeere, Wurzeln und Curry sowie einem erdigen Geschmack.

Gaumen:

Im Mund sind Säure und Tannine gut ausbalanciert mit Anklängen an Erde, exotische Blumen und schwarzen Pfeffer.

Flasche:

Bordolese Serie 15.
Limitierte Auflage, beschränkte Auflage.
Breite Schulter.
Farbe antikgrün.

Schließung:

Einzelstück aus Kork.

Verfügbare Größen:

Flasche 0,75 L.

Abv:

Je nach Jahrgang zwischen 13,00 und 15,00 %.

