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 %.