

RODANTONIO DOC VAL DI CORNIA

- **ÖNOLOGE:** Zannoni Stella - Zuddas Laura.
- **URSPRUNGSGEBIET:** Lumlere.
- **KLASSIFIZIERUNG:** Val di Cornia Rot DOC.
- **WEINBERG:** Sangiovese 80% Cabernet Sauvignon 20%.
- **ANBAUART:** verstreute Stammform
- **ALTER DES WEINBERGS:** 18-20 Jahre.
- **WEINBERG:** Dichte 4500 Weinstreben/ha Ertrag 60 hl/ha
- **ERNTEBEDINGUNG:** erfolgt auf manuelle Art und Weise in luftdurchlässigen Behältern zu 18 Kg.
- **PRODUZIERTE FLASCHENANZAHL:** 3000.
- **GÄRUNGSWANNE:** rostfreier Stahl.
- **GÄRUNGSDAUER:** 10-12 Tage.
- **GÄRUNGSTEMPERATUR:** 24/25° C.
- **MALOLAKTISCHE GÄRUNG:** sie findet in Barriques statt. -
REIFE: nach 18 Monaten in französischen Eichenholzfässern.
- **VEREDELUNG IN DER FLASCHE:** 12 Monate.
- **ALKOHOL VOL:** 13,00%.
- **SERVIERTEMPERATUR:** 20° C.
- **EMPFEHLUNGEN:** mit toskanischen Vorspeisen, Wild, rotem gebratenem Fleisch und gereiften Käsesorten.
- **PACKUNGEN AUS:** 6 Flaschen.
- **PREIS:** 12,00 Euro pro Flasche.
- **MINDESTBESTELLUNG:** 2 Kartons, Speditionskosten zu Lasten des Empfängers.



<< Rückwärtst .. AUSLADEN PDF:.. .. BESTELLEN ..