



Allgemeines:

Hergestellt aus Pugnitello-Trauben, einer alten toskanischen Rebsorte, die in jüngster Zeit neu entdeckt wurde, ist dieser Wein das Sinnbild für den Schutz der einheimischen biologischen Vielfalt. Spät reifende Trauben - ein Wein von großer Struktur und Eleganz.

Rebsorten:

Pugnitello

Produktionsstandort:

Magliano in Toscana

Produktionsmenge (Flaschen): 1.500

Trinktemperatur: 16C - 18C

Alkohol: 14%

Restzucker: 0,11 g

Säure: 7,59 g/l

ph: 3,19

Lagerfähigkeit: 3 - 4 Jahre

Vegan: Ja

Kontrollstelle & Qualität:

IT-BIO-006, EU Bio-Logo, 100% bio, Italienische Landwirtschaft, Naturland Fair

Herstellung:

Gärung in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur mit häufigem Umwälzen der Maische. Gärung mit natürlichen Hefen und Nachgärung. 12 Monate Ausbau in Tonneux und weitere sechs Monate Verfeinerung in der Flasche.

Geschmack:

Dunkelrot. Das Aroma zeichnet sich durch Noten von schwarzen Früchten, Johannisbeeren, Gewürzen und Tabak aus. Umhüllt den Gaumen, ist strukturiert und hat eine sehr langen Abgang.

Verwendung:

Perfekter Begleiter zu Wildfleisch, rotes Fleisch und Hauptgerichte mit Fleischsoße, gereifte Käsesorten.

Inhalt:

0,75 l

EAN Stück:



8018759001164