



Art.-Nr.: 40801

POGGIO LE VOLPI ROMA EDIZIONE LIMITATA

REBSORTEN	Syrah, Cesanese Comune, Montepulciano
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Latium
GESCHMACKSRICHTUNG	halbtrocken
QUALITÄTSSTUFE	Denominazione di origine controllata (DOC)
FLASCHEGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,0 % Vol.
RESTSÜßE	11,8 g/l
SÄUREGEHALT	5,5 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-17
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	50% Montepulciano, 30% Syrah, 20% Cesanese

BODEN

Vulkanische Böden die reich an Mineralien und organischen Substanzen sind.

BESCHREIBUNG

Die Lese der sehr reifen Trauben erfolgte von Hand. Die Vergärung der einzelnen Rebsorten erfolgte bei kontrollierter Temperatur mit langem Kontakt der Beerenschale. Nach langer Gärung wurde der Saft von der Beerenschale getrennt und die Maische sanft gepresst. Zur Reifung wurde der Wein für mehr als zwei Jahre in Barriques verschiedener Herkunft gelagert und ruhte danach weitere Zeit auf der Flasche. Dunkles Schwarzrot und von großer Substanz. In der Nase sehr komplex und intensiv mit Noten nach reifen, roten und schwarzen Früchten wie in Alkohol eingelegte Kirschen, Pflaume, Wildbeeren. Dann etwas Pfeffer, Kardamom, Muskat, gefolgt von Unterholz und einem balsamischen Ende. Der Wein ist weich und samtig von gut integrierter Tanninstruktur und mit persistentem, aromatischem Finale. Passt als Essenbegleiter zu Pasta mit Wildragout, BBQ, Wildschwein und Hirscheintopf und Hartkäse mittlerer Reife. 2015er: 99 Luca Maroni Punkte 2014er: 99 Luca Maroni Punkte