



Art.-Nr.: 40800

POGGIO LE VOLPI ROMA ROSSO

REBSORTEN	Syrah, Cesanese Comune, Montepulciano
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Latium
QUALITÄTSSTUFE	Denominazione di origine controllata (DOC)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,0 % Vol.
RESTSÜßE	7,1 g/l
SÄUREGEHALT	5,8 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-17
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 erfolgt von Hand. Nach langer Gärung trennen des Saftes von den Beerenschalen und sanftes Pressen der Maische. Zur Reifung wird der Wein in Barriques und Tonneaux gelagert. Tiefschwarzes Rubinrot mit intensivem Bukett nach reifen roten Früchten, Mon Chéri und roter Rose. Alles sehr gut eingebunden mit einer angenehmen balsamischen Note. Am Gaumen reich an Extrakt und mit konzentrierten Aromen nach Beerenfrüchten. Sehr weich im Mund mit angenehmen Tanninen die balanciert, elegant und langanhaltend sind. Toller Speisebegleiter zu Pasta mit Ragù, Lamm und Schwein oder mittelreifem Käse. 2017er: Gold, Berliner Wine Trophy 2017er: 98 Luca Maroni Punkte 2016er: 98 Luca Maroni Punkte 2016er: Gold, Berliner Wine Trophy 2016er: Selection Wine Challenge: Top Level Gold