



Allgemeines:

Naturland Fair zertifiziert.
Reinsortiger Sangiovese, jung und
vielseitig mit Nuancen von roten
Früchten. Begleitet von einer dezenten
Tannin-Note, besticht er durch seine
temperamentvolle Frische.

Rebsorten:

100% Sangiovese

Produktionsstandort:

Magliano in Toscana

Produktionsmenge (Flaschen): 6.000

Trinktemperatur:

15C - 17C

Alkohol:

13,5%

Restzucker:

3,22 g

Säure:

5,48 g/l

ph:

3,55

Lagerfähigkeit:

3 - 4 Jahre

Vegan:

Ja

Kontrollstelle & Qualität:

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

Herstellung:

Ausbau: 8 Monate im Stahltank und
mindestens einen Monat in der
Flasche vor in Verkaufbringung

Geschmack:

Fruchtiger, geschmeidiger Wein mit
elegant eingebetteten Gerbstoffen und
ansprechender runder Säure.

Verwendung:

Passt zu Pasta, Gemüse-Auflauf,
Kalbfleisch, Huhn, traditionell
italienischen Speisen.
Serviertemperatur 17°C.

Inhalt:

0,75 l

EAN Stück:



8018759001690