

Produktpass	vom 07.12.2020
Bezeichnung	Montepulciano d'Abruzzo
Qualität	DOC
Jahrgang	2018
Erzeuger	ZACCAGNINI
Region	ABRUZZEN
Trauben	Montepulciano;
Gärungsmethode	Im Holzfass
Ausbaumethode	Holzfass
Geschmack	Dichtes Rubin, jugendliche Frucht in Nase und Mund, feine Tannine, Säure zurückhaltend, harmonisch, saftig. Marcello Zaccagnini ist Abruzzese und Winzer mit ganzem Herzen. Sein Qualitätsstreben ist begeistertend. Sehr schön zu Maccheroni mit Lammragù, zu Lamnbraten, generell zu gegrilltem dunklen Fleisch.
Trinkempfehlung	Sehr schön zu Maccheroni mit Lammragù, zu Lamnbraten, generell zu gegrilltem dunklen Fleisch.
Serviertemperatur	16 - 18°
Erzeuger-Info	Marcello Zaccagnini ist Abruzzese und Winzer mit ganzem Herzen. Sein Qualitätsstreben ist begeistertend.
Alk.-Gehalt in % vol.	12,50
Weinsäure in g/l	5,20
Restzucker in g/l	2,20
Schwefel (frei) in mg/l	30,00
Schwefel (gesamt) in mg/l	65,00
Nettoextrakt in g/l	31,00
Bio-Zertifikat?	Nein
Anmerkung	
Art.-Nr. bei IL NURAGHE	10481-18