

CASAIA

Intensive rubinrote Farbe mit nuancen an purpurrot, reichhaltiger reifer fruchtiger Duft, mit sanften Gewuerzaroma. Der Geschmck ist fruchtig und harmonisch abgerundet mit sanftem tannhaltigem Aroma.

Bezeichnung

Toscana Rosso I.G.T.

Weinreben

Sangiovese und Cabernet Sauvignon

Boden

Ton,- Gips- und Kalkhaltig

Technik und Produktion

Handgelesene Trauben, Mitte September. Die Herstellung erfolgt nach einer gruendlichen Makulation (einmanschen) mit der Beerenhaut. Nach der ersten Ruhezeit werden Teil-Mengen des Weines einige Monate in Holz- Faessern reifen lassen. Der Rest wird in Stahlfaessern gefuellt und reifen lassen bis er schliesslich im Sommer abgefuehlt wird.

Organische Eigenschaften

Intensive rubinrote Farbe mit nuancen an purpurrot, reichhaltiger reifer fruchtiger Duft, mit sanften Gewuerzaroma. Der Geschmck ist fruchtig und harmonisch abgerundet mit sanftem tannhaltigem Aroma.

Alkoholgehalt 13 %

Verkoestigung und Service

Begleiten Sie ihn mit gegrillten Fleisch- und Wildgerichten. Er sollte in angemessenen kuehlen Orten gelagert werden und altern lassen. Servieren Sie mit einer Temperatur von 18-20°C im vollen Cantanter.

