


Pietranera IGT 75 cl














75 cl

 IT - Toskana - 2022

 Piaggera

Tiefes Rubinrot. In der Nase Waldbeerenkonfitüre und Kirsche, dazu Amarena, Veilchen, Thymian, Kakao und süsse Gewürze. Am Gaumen voll und dicht, dabei präzise, mit saftigem Kern, gut balancierter Säure und reifen, fleischig wirkenden Tanninen. Das Finale ist lang, würzig und leicht süss anmutend, zugleich erfrischend. Spontan vergoren, 18-20 Tage Maischestandzeit, danach Barrique und Flaschenreife.

	Traubensorte	'85% Sangiovese, 15% Merlot
	Herkunft	Toskana
	Produzent	Piaggera
	Vinifikation	Gärung mit indigenen Hefen Maischestandzeit 18-20 Tage Ausbau in französischen Barriques, anschliessend Flaschenreife.
	Charakter	Tiefes Rubinrot. In der Nase Waldbeerenkonfitüre und Kirsche, dazu Amarena, Veilchen, Thymian, Kakao und süsse Gewürze. Am Gaumen voll und dicht, dabei präzise, mit saftigem Kern, gut balancierter Säure und reifen, fleischig wirkenden Tanninen. Das Finale ist lang, würzig und leicht süss anmutend, zugleich erfrischend. Spontan vergoren, 18-20 Tage Maischestandzeit, danach Barrique und Flaschenreife.
	Passt zu	Wurst, Reifer Käse, Rind, Wild, Schmorgerichte, Gratin
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2030 geniessen, 16-18°C
	Artikel Nr.	09204/23
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2022
	Weintyp	Rotweine