



2007 Vitiano

Umbria IGT Falesco

Sattes Rubin, etwas aufgehellter Rand. Einladende Nase von herrlich süsser Fruchtreife, dunkle Beeren, aber auch etwas Rosenduft, dezente Toastingnoten. Ungemein schöne Balance von reifer Frucht und gut stützender Säure im Gaumen, frisch gepflückte Kirschen, leicht austrocknende Tannine, stattliche Länge.

Bewertung: Parker 89/100

Herstellung: Nach einer Maischestandzeit erfolgte die alkoholische Gärung, die 20 Tage dauerte. Danach wurden bei allen 3 Weinen die malolaktische Gärung durchgeführt. Der Wein reifte 3 Monate in Barriques aus französischer Eiche, danach weiter auf der Flasche.

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2014

Traubensorte(n): Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Alkoholgehalt: 13.5%

Herkunftsland: Italien

Region: Zentrum

Winzer: Azienda Vinicola Falesco Srl

Weintyp: Kräftige Rotweine

Passt zu: Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2007 Vitiano
Umbria IGT Falesco

Traubensorte(n): Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
Alkoholgehalt: 13.5%

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2014