



2012 Don Pietro

Terre Siciliane IGP, Principi di Spadafora

Hommage an den Gutsgründer

Degustationsnotiz:

Sattes Rubin, violette Akzente. Eine vielfältige Nase, mediterran geprägt, nach Thymian und Basilikum, Heidelbeeren und saftigen Kirschen. Am Gaumen ausgesprochen fein balanciert und von schönem Fruchtausdruck, nebst den dunklen Beeren auch Grafitnoten und Lakritze, passend dazu die ausdrucksstarke Frischenote; reife Gerbstoffe im anhaltenden Finale.

Passt zu:

Besonders toll zu Bolognese, Cannelloni, Lasagne, Pizza Napoletana und Saltimbocca. Wir empfehlen ihn ebenso zu Ossobuco, Sardinien, Reiskugeln, Polenta und Pasteten.

Servierempfehlung:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Sizilien
Produzent:	Azienda Agricola Spadafora Francesco
Bewertung(en):	Wine Spectator 90/100, Score 17.5/20
Herstellung:	24 Monate in Zementtank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Traubensorte(n):	40% Cabernet Sauvignon, 30% Nero d'Avola, 30% Merlot
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0823412075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Don Pietro

Terre Siciliane IGP
Principi di Spadafora

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Wine Spectator 90/100, Score 17.5/20
Traubensorte(en): 40% Cabernet Sauvignon, 30% Nero d'Avola,
30% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2021
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 24 Monate in Zementtank
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren