



2014 Malandrina

Matera Moro DOC, Masseria Cardillo

Die erste Klasse von Masseria Cardillo

Descrizione del vino:

Laut Gambero Rosso zählt das Weingut zu den innovativsten und dynamischsten der Region. Grossartig zu tomatenbasierten Gerichten.

Nota di degustazione:

Kräftiges Rubinrot, granatrote Reflexe. Saftige, schwarze Kirschen und Heidelbeergelee in der sehr animierenden Nase, auch ein Hauch verblühter Rosenblätter und etwas Wildleder. Südlich temperamentvoll das Gaumenbild: die rote Frucht wird ergänzt durch Nuancen nach getrockneten Feigen, etwas Baumnuss und Süssholz, auch Schwarztee; die Gerbstoffe sind gekonnt integriert; insgesamt von guter Dichte und feiner Balance; einige Röstaromen begleiten den leicht frischen Abgang.

Abbinamenti:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine: Italia
Regione: Basilicate

Produttore: Masseria Cardillo Valutazioni: Score 18/20

Vinificazione: 12 Monate in Barrique

Viticoltura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 14.5 %
Maturità: Jetzt bis 2023

Varietà d'uva: Primitivo, Merlot, Cabernet Sauvignon

Numero di articolo: 0495714



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Malandrina

Matera Moro DOC Masseria Cardillo

Origine:

Score 18/20 Valutazioni:

Varietà d'uva: Primitivo, Merlot, Cabernet Sauvignon

Jetzt bis 2023 Maturità: Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 12 Monate in Barrique

Gradazione

alcolica:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Servizio:

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.

14.5 %