



2015 Tittà

Rosso Basilicata IGT, Masseria Cardillo

Gaumenschmeichler aus Italiens traumhaftem Süden

Descrizione del vino:

In der Basilicata ist die Aglianico-Traube stark verwurzelt. Sie ist die Basis für diesen feinfuchtigen Rotwein, der mit der überschwänglichen Primitivo-Traube ergänzt wurde.

Nota di degustazione:

Dichtes Rubinrot, granatfarbene Akzente. Ein Bouquet, das bezaubert: viel reife Himbeerfrucht, auch Blaubeeren, ein Hauch von Tarte tatin und gut gebackenem Ruchbrot. Am Gaumen trotz seiner Fruchtintensität eine wunderbare Eleganz zeigend, sehr explosiv und ausdrucksstark, mit perfekt balancierten Gerbstoffen; über die Mitte hinaus auch einige Noten nach Zedernholz und Bittermandel, feines Vanille im 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 17.5/20
Vinificazione:	6 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	Aglianico, Primitivo
Numero di articolo:	0495615

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tittà

Rosso Basilicata IGT
Masseria Cardillo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	Aglianico, Primitivo
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.