



2014 Tittà

Rosso Basilicata IGT, Masseria Cardillo

Die Basilikata kommt!

Descrizione del vino:

In der Basilikata 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:

Konzentriertes Rubin, violette Nuancen. Eine herrlich südlich anmutende Nase nach Brombeeren, Heidelbeeren, aber auch Mandelblüten und Bourbon-Vanille. Am Gaumen explosiv und ausdrucksstark, wiederum von dunkelbeerigen Noten geprägt, auch einige balsamische Noten; von fester Struktur und beachtlichem Körper; schokoladige Noten und eine Spur Zedernholz runden das facettenreiche Gaumenbild ab; konzentriertes Finale.

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:	0495614

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.