



VILLA CORBINELLI ROSSO TOSCANO IGT

PRODUKTIONSGBIET
Toscana.

13% AL

PEDOKLIMATISCHE UMGEBUNG

Hügelige Gebiete mit einer Höhe zwischen 0 und 350 m über dem Meeresspiegel, tonige und lehmige Schiefer-Kalkstein-Substrate.

REBSORTEN

Merlot 100%.

FARBE

Strahlend rote Farbe, intensives Purpur, das mit zunehmender Alterung zu Granatrot tendiert.

EIGENSCHAFTEN

Wein mit zartem, sehr fruchtigem Bouquet, das an Waldfrüchte und Lakritze erinnert, würzig, weich und ausgewogen.

SERVIERVORSCHLÄGE

Vorspeisen, Nudelgerichte, würzige Gemüsesuppen, weißes Fleisch, frischer Käse. Passend zu allen Gerichten.

VERKOSTUNG

Bei einer Temperatur von 18-20 °C servieren.

WEINHERSTELLUNG

Kurze Gärung in kleinen Edelstahltanks.

ALTERUNG

Wein mit mittellanger Alterung (mindestens 3 Monate) in französischen Eichenfässern.

BARCODE LABEL EAN-13 8057681880232

