

EPICURO

Roma DOC in Geschenkröhre

JAHRGANG	2016
ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	Roma DOC
REBSORTE (N)	Montepulciano, Syrah, Cesanese
GESCHMACK	Trockene Art
VINIFIKATION	Temperaturkont. Mazeration und Gärung im Edelstahltank, Lagerung im Holzfass
PRÄMIERUNG	97 Pkt. Luca Maroni – Goldmedaille Mundus Vini 2018
CHARAKTER	Faszinierendes Aromenspiel von satter, dunkler Frucht und eingelegten Schwarzkirschen, eingebettet in würzig balsamischen Noten. Vollmundig, üppig mit fester Tanninstruktur zeigt der Roma Länge und Eleganz.
EMPFEHLUNG	Nudelgerichte mit kräftigen Fleischsaucen, Risotto, Wurstspezialitäten, Lamm, mittelreife Käsesorten.
SERVIERTEMP.	16 - 18 °C
INFO	Das Weinbaugebiet Latium um die Hügellandschaft Roms umfasst ca. 100.000 Hektar Rebfläche und gehört damit zu den großen Anbaugebieten Italiens. Weinbau wurde auf den vulkanischen, mineralstoffreichen Böden schon vor 2000 Jahren betrieben. Seit 2011 gibt es unter dem Namen „Roma DOC“ eine neue Herkunfts-bzw. Qualitätsbezeichnung die den Namen der bekanntesten Stadt Italiens trägt.



ANALYSE	Säure	5,8 g/l	Restzucker	14,6 g/l
----------------	-------	---------	------------	----------



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol	14 % vol
---------	----------

Inhalt / Fl. je Karton	0,75 L	6
------------------------	--------	---

EAN FI.	8021904306113
---------	---------------