

## EPICURO

Roma DOC

<b>JAHRGANG</b>	2016
<b>ANBAULAND</b>	Italien
<b>REGION / LAGE</b>	Roma DOC
<b>REBSORTE (N)</b>	Montepulciano, Syrah, Cesanese
<b>GESCHMACK</b>	Trockene Art
<b>VINIFIKATION</b>	Temperaturkont. Mazeration und Gärung im Edelstahltank, Lagerung im Holzfass
<b>PRÄMIERUNG</b>	97 Pkt. Luca Maroni – Goldmedaille Mundus Vini 2018
<b>CHARAKTER</b>	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.
<b>EMPFEHLUNG</b>	Nudelgerichte mit kräftigen Fleischsaucen, Risotto, Wurstspezialitäten, Lamm, mittelreife Käsesorten.
<b>SERVIERTEMP.</b>	16 - 18 °C
<b>INFO</b>	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.



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

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



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

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

<b>EAN FI.</b>	8021904306113
----------------	---------------