

Rosso Passo IGT

Cantine Lenotti, Italien

Jahrgang:

Herkunft:

Hügel am südlichen Ufer des Gardasees, Veneto

Produzent:

Cantine Lenotti, Bardolino

Traubensorte:

Merlot, Sangiovese

Vinifikation:

Temperaturkontrollierte Rotweingärung während 6-8, Lagerung in Edelstahl-Behältern, sterile Kaltabfüllung.

Farbe:

Kräftiges Rubinrot

Aroma:

Typisches, intensives Bouquet nach Waldbeeren.

Charakter:

Grosse Struktur, trocken, vollmundig, weich und harmonisch mit einer starken und unverwechselbaren Persönlichkeit.

Passt zu:

Vorspeisen, diversen Fleischgerichten, gegrilltem Fisch und Käse.

Ausschanktemperatur:

16° - 18° C

Lagerfähigkeit:

2-3 Jahre
