
SENARIO IGT M.O.

LAND;	ITALIEN
HERKUNFT;	TOSCANA
PRODUZENT;	P. CONTERNO HTTP://WWW.PAOLOCONTERNO.COM
TRAUBENSORTE;	CABERNET SAUVIGNON
ALKOHOL;	14.5 % VOL.
VINIFIKATION;	DIE TRAUBEN WERDEN VON HAND GELESEN UND SORTIERT. DIE TRAUBEN WERDEN LANGE AUF DER MAISCHE IM HOLZFASS VERGOREN. DER TRESTERHUT WIRD SORGFÄLTIG UNTERGETUACHT. AUSBAU FÜR 12 MONATE IN BARRIQUES. DER WEIN WIRD VOR DER ABFÜLLUNG NICHT FILTRIERT
WEINTYP;	INTENSIVES STRAHLENDES RUBINROT. IN DER NASE REIFE FRÜCHTE WIE KIRSCH, ABER AUCH ROSMARIN UND THYMIAN MIT WALDBODEN. ES KOMMEN DURCH DEN FASSAUSBAU ABER SCHÖNE VANILLETÖNE ZUM VORSCHIN. IM GAUMEN VERFÜHRERISCHE STRUKTUR, HOCHKLASSIGE TANNINE UND EIN LANGER ABGANG. ERSTKLASSIGER WEIN
PASST ZU;	KALTE FLEISCHPLATTE, TROCKENFLEISCH, SALTIMBOCCA, SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE, BISTECCA FIORENTINA, T-BONE-STEAK, SPAGHETTI CON SUGO AL BASILICO, RISOTTO MIT STEINPILZE

