

## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG M.O.

<b>LAND;</b>	ITALIEN
<b>HERKUNFT;</b>	TOSCANA
<b>PRODUZENT;</b>	NOTTOLA <a href="http://www.cantinanottola.it">HTTP://WWW.CANTINANOTTOLA.IT</a>
<b>TRAUBENSORTE;</b>	SANGIOVESE, CANAILOLO, MAMMOLO
<b>ALKOHOL;</b>	14% VOL.
<b>VINIFIKATION;</b>	DIE TRAUBEN WERDEN IN EDELSTAHL-TANKS BEI KONTROLLIERTER TEMPERATUR VERGOREN, MAZARATION ZWISCHEN 15 BIS 20 TAGEN. REIFUNG IN EICHEN-FÄSSERN AUS SLAWONIEN UND BARRIQUESS FÜR EINEN ZEITRAUM VON MINDESTENS 36 MONATEN.
<b>WEINTYP;</b>	MITTELSCHWERER WEIN MIT SANFTEM SCHMELZ UND BALANCIERTEN FRUCHTAROMEN, MIT UND OHNE HOLZEINFLUSS, HARMONISCH INTEGRIERTE MILDE BIS RASSIGE SÄURE
<b>PASST ZU;</b>	CARPACCIO VOM RIND, COQ AU VIN, GESCHMORTE FLEISCHGERICHTE, KURZGEBRATENES FLEISCH, GEGRILLTES GEFLÜGEL, PASTA MIT FLEISCHSAUCE, PIZZA, KÄSE (BRIE, CAMEMBERT), WEICHKÄSE MIT GEWASCHENER RINDE (EPOISSES, REBLONCHON, MUNSTER)

