

ROSSO MOLISE DOC Riserva DOC Cantina Orme in Fossalta

Jahrgang	2006
Herkunft	Italien / Molise
Rebsorte	Montepulciano
Ausbau	Gärung während 10 – 12 Tagen bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 25° - 27° C.
Charakter	12 Monate in Holzfässern und danach 12 Monate in Stahltanks. Intensives und leuchtendes Rubinrot mit zunehmendem Alter auf Granatrot wechselnd. Nase intensiv, ätherisch und anhaltend. Gaumen körperreich, ausgewogen, feine Tannine.
Küche	Rotem und weissem Fleisch, Geflügel, Wildgericht, ge grilltem Fleisch
Trinkreife	innert 3 - 5 Jahren
Temperatur	16 - 18 °C
Alkohol	13 %
Inhalt	75 cl
Verschlusstyp	Kunstkorken
Preis	SFr. 11.80

