



## Lenotti "BIO" Rosso

### ROTWEINE



**Alkohol:** 13% Vol.

**Anbaugebiet:** Italien.

**Rebsorten:** Cuvée aus biologischen Sangiovese und weiteren Bio-Trauben, wobei Sangiovese den Hauptbestandteil bildet.

**Boden:** Moränischer Boden mit den typischen Steinablagerungen.

**Weinbereitung und Herstellung:** Die Trauben werden leicht gepresst. Die Fermentierung erfolgt für 6-7 Tage unter ständiger Temperaturkontrolle (20-22° C.) in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern, um die Aromen der Früchte zu erhalten. Der Ausbau erfolgt ganz schonend im Edelstahltank.

**Beschreibung:** Trockener, körperreicher und samtiger Wein.

**Farbe:** Kräftiges rubinrot mit granatroten Nuancen.

**Duft:** Intensiv, fein, duftend.

**Geschmack:** Trocken, körperreich und samtig.

**Trinktemperatur:** Die ideale Trinktemperatur liegt bei 16-18° C.

**Lagerung:** Der Wein kann 2-3 Jahre nach der Weinlese lagern und sollte in einem gut gelüfteten, trockenen und dunklen Raum aufbewahrt werden.

**Serviervorschlag:** Wir empfehlen unseren Bio-Rosso zu Pasta, Fleisch und reifem Käse.

---

#### TECHNISCHE DATEN:

**Gesamtsäure:** 5,60 g/l

**Zucker:** 11,50 g/l

**SO2 gesamtmenge:** 86 mg/l

**Freies SO2:** 29 mg/l

**Trockene Extraktnettomenge:** 29,40 g/l

**Flüchtige/Volatile Säure:** 0,33 g/l