



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