

2018 Colto Vitato del Cicotto 21

Gutturino DOC Superiore, Cantine Romagnoli

Fruchtiger Barbera aus der Emilia Romagna



Beschreibung:

Die Emilia-Romagna ist eines der großen italienischen Weinbaugebiete, liegt im Norden Italiens. Das Klima ist typisch für eine Mittelmeerregion, und zeichnet sich durch heiße Sommer, warme Herbsttage und milde Winter aus. Die Rebsorte Barbera gehört zu den beliebtesten und am meisten verbreiteten, wobei man sie vor allem im Piemont antrifft. Charakteristisch sind ihr niedriger Tanningehalt und ihre Kraft und Fruchtigkeit. Leuchtendes Rubinrot, reife Frucht roter Beeren, viel Frucht, Harmonie und Nachhall.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Emilia-Romagna
Bewertung(en):	Berliner Wein Trophy Gold, Mundus Vini Silver
Ausbau:	in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	Barbera, Bonarda
Artikelnummer:	1204818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Colto Vitato del Cicotto 21

Gutturino DOC Superiore
Cantine Romagnoli

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Berliner Wein Trophy Gold, Mundus Vini Silver
Rebsorte(n):	Barbera, Bonarda
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.