



# "Cimarè" Rosso Piceno DOC

LINIE	La donna di Bacco
FARBE	Rot
GESCHMACK	trocken
REBSORTE	50% Montepulciano, 35% Sangiovese, 15% selber Anteil an Cabernet Sauvignon und Merlot
ANBAUZONE	Provinz Ancona
BÖDEN	mittelschwere Böden
ERZIEHUNGSSYSTEM	Kordonerziehung
VINIFIKATION	Gärung mit langer Mazeration auf den Schalen um die Extraktion von Polyphenolen zu begünstigen.
AUSBAU	8-10 Monate in Barriques aus französischer Eiche.
ALKOHOL	13,50 % vol.
RESTZUCKER	5,8 g/l
GESAMTSÄURE	5,53 g/l
KOSTNOTIZ	Rubinrot mit violetten Nuancen; intesiver Duft roter Früchte mit Noten nach Kirsche, Himbeere und Pflaume gefolgt von leichter Würze, Schokoladennoten und Kaffee, warm, weiche Tanninstruktur, samtig, langanhaltend;
BEGLEITIDEE	Ideal zu "Pasta al ragù", Wildgerichten, gegrilltem Fleisch, reifem Käse und geräuchertem Fleisch.
SERVIERTEMPERATUR	18 °C
FÜLLMENGE	0,75 l

