

# Rocca Rubia Carignano del Sulcis DOC Riserva 2020



Die Trauben werden nach dem Entrappen und Mahlen 12-14 Tage in Edelstahl tanks bei einer kontrollierten Temperatur von etwa 25-28 ° C fermentiert und mazeriert. Nach der malolaktischen Gärung wird der Wein für einen Zeitraum von 10-12 Monaten in kleine französische Eichenfässer mit feinkörniger Passage von I ° und II passaggio dekantiert, in denen er eine biochemische, chemisch-physikalische und organoleptische Entwicklung durchläuft. Anschließend ermöglicht der Kontakt mit dem Glas von einigen Monaten eine frühe Entwicklung des Bouquets. Wein hat eine tiefe rubinrote, fast undurchdringliche Farbe. Aroma ist intensiv mit fruchtigen Noten von Brombeeren, Heidelbeeren, Vanille, Myrte, Leder und Lakritze. Der Geschmack ist üppig und samtig, mit großer Struktur und aromatischer Persistenz, es ist ein vollmundiger Wein.

Artikelnummer	51492
Artikelname	Rocca Rubia Carignano del Sulcis DOC Riserva 2020
MwSt. %	8.1
Basiseinheit	Rocca Rubia
EAN-Code	801564750524
Kleinste Verkaufseinheit	Flasche
Alkoholgehalt	14.5%
Inhalt	75 cl
Herkunftsland	Italien
Abfüller	Cantina Santadi

Marke

Rocca Rubia

Typ

Wein