

Terre Brune Carignano del Sulcis Superiore DOC 2019



Die alkoholische Gärung erfolgt temperaturkontrolliert in Edelstahltanks für einen Zeitraum von ca. 15 Tage, in denen die Mazeration des Tresters eine vollständige Diffusion der in den Schalen enthaltenen polyphenolischen Substanzen im Most ermöglicht. Nach der frühen malolaktischen Gärung kann der Wein bereits ab Anfang Dezember in Barriques ausgebaut werden. Die Reifung in neuen feinkörnigen Barriques aus französischer Eiche dauert maximal 16-18 Monate, an deren Ende der Wein Komplexität, Stil und Langlebigkeit erlangt hat. Reifung 12 Monate in der Flasche. Die Farbe ist intensiv rubinrot mit leichten Granatreflexen. Aroma ist selten mit komplexen Noten: Pflaumen und Blaubeeren, süße Gewürze, Lorbeerblatt, Wacholder, Tabak und Schokolade. Der Geschmack ist reich, warm, weich, fruchtig, würzige Noten, Tannine von seltener Eleganz.

Artikelnummer	51495
Artikelname	Terre Brune Carignano del Sulcis Superiore DOC 2019
MwSt. %	8.1
Basiseinheit	Terre Brune
EAN-Code	8015647750920
Kleinste Verkaufseinheit	Flasche
Alkoholgehalt	15%
Inhalt	75 cl
Herkunftsland	Italien
Abfüller	Cantina Santadi

Marke

Terre Brune

Typ

Wein