



Rosso Conero

Rosso Conero DOC



Fattoria Le Terrazze

Beschreibung





Traditioneller Wein der Riviera des Monte Conero, zum ersten Mal hergestellt im Erntejahr 1967. Er wird aus Montepulciano-Trauben gewonnen, gärt in Stahlfässern und reift ein Jahr lang in großen Eichenfässern mit einer Kapazität von 25\30 hl, wie es der Tradition entspricht. Vor dem Verkauf reift er vier Monate lang in der Flasche.

Organoleptische Eigenschaften

Rubinrot mit purpurroter Reflektion, angenehm fruchtig in der Nase, mit Noten von Kirschen und Pflaume. Der vordergründige Geschmack im Mund ist weich und blumig und vollmundig im Abgang. Das nie aufdringliche Tannin schmeichelt den Gaumen. Seine Eleganz und Genießbarkeit macht unseren Rosso Conero d.o.c. Le Terrazze äußerst vielseitig und ideal auch als Aperitif.

Weinleitung

Die hervorragenden gastronomischen Qualitäten unseres Rosso Conero ermöglichen eine ausgezeichnete Kombination mit der traditionellen Küche der Region Marken. Wir empfehlen Ihnen unseren Wein zusammen mit den typischen "Vincisgrassi" und "Stoccafisso all'anconetana" (Stockfisch auf anconischer Art) zu probieren. Er passt auch gut zu weißem Fleisch wie "Coniglio in potacchio" und "Pollo alla cacciatora". Dank seiner Weichheit und Ausgewogenheit eignet sich der Wein auch gut als Aperitif, in Begleitung zu einer leckeren Aufschnittplatte mit mittereifem Pecorino-Käse, begleitet von Lonzino di fico und Crescia aus Marken.

-  0,75l - ALC 13,50%
-  Montepulciano 100%
-  16 °C
-  Burgunderglas mittlere Größe