



Sassi Neri

Conero Riserva DOCG



Fattoria Le Terrazze

Beschreibung





Aus feinsten Auswahl reiner Montepulciano-Trauben entsteht der Conero Riserva d.o.c.g. Sassi Neri. Unser Riserva, der erstmals im Jahr 1988 hergestellt wurde, wird nach dem Strand „Sassi Neri“ benannt. Einer der schönsten Strände der Riviera del Conero. Der Wein gärt in Stahlfässern und reift für 12-24 Monate in Barriques, dann vervollständigt er seine Verfeinerung in der Flasche für mindestens 6 Monate.

Organoleptische Eigenschaften

Intensive rubinrote Farbe mit granatroter Reflektion, sehr eindrucksvoller Geruch, in fruchtigen Düften (kleine rote Strauchbeeren) und feine Gewürz- und Balsamnoten stechen hervor. Im Mund vordergründig kräftiger Geschmack, reich an Tannin, aber gleichzeitig voll und seidig, einhüllend. Lang anhaltender Geruch.

Weinleitung

Rotes Fleisch im Allgemeinen, vorzugsweise lange gekocht, wie z.B. geschmorte Kalbshaxe, Braten, Sudfleisch Hervorragend geeignet für Pilz und Trüffel basierte Gerichte.

-  0,75l - ALC 13,50%
-  Montepulciano 100%
-  16/18 °C
-  Bordeaux Glas