

# Langhe Rosso

Die Trauben stammen aus verschiedenen Weinbergen in den Gemeinden La Morra, Barolo und Monforte d'Alba. Die Ernte der Trauben ist Merlot und Syrah im September und Nebbiolo im Oktober.



S I L V I O



G R A S S O

<b>Hersteller:</b>	Silvio Grasso
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Rebsorte:</b>	34% Syrah 33% Merlot 33% Nebbiolo
<b>Qualitätsstufe:</b>	DOC
<b>Boden:</b>	mittlere Dichte, kalkhaltig
<b>Farbe:</b>	Tiefes rubinrot
<b>Vinifikation:</b>	10 tägige Maischegärung im Edeltank
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Edeltank 3 Monate im Barriquefass
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,5-14,5% Vol.
<b>Inhalt:</b>	0,75 L
<b>Trinktemperatur:</b>	17°-20° C
<b>Jahresproduktion:</b>	3000 Flaschen 0,75L
<b>Geruch:</b>	Aromen von Gewürzen, Leder und Vanille
<b>Geschmack:</b>	fruchtig und weich mit süßen Tanninen. Note von Gewürzen und schwarzen Kirschen bilden das Finale
<b>Essensbegleitung:</b>	Allrounder, perfekt zu Nudelgerichten
<b>Beste Trinkzeit:</b>	ab sofort bis 8 Jahre nach Auslese
<b>Lagerfähigkeit:</b>	ca. 9-10 Jahre
<b>Allergienhinweis:</b>	enthält Sulfite



SALUVINO