



La Volpe e l'Uva 2022

Intensives Rubinrot mit purpuren Reflexen. Gradlinige, kompakte Nase. Es zeigen sich Noten von dunklen Beeren, Cassis und Kirschen, Pflaumen. Dazu paaren sich würzig-blumige Noten. Zu erkennen sind Gewürznelken, Veilchen und dezente Röstnoten. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit viel Schmelz und seidigen Gerbstoffen. Der Abgang ist lang, die saftige Säure begleitet wunderbar und macht Lust auf mehr.

| | |
|-----------------|--|
| Produzent | Barone Ricasoli |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Italien |
| Region | Toskana |
| Subregion | Bolgheri |
| Klassifizierung | DOC |
| Jahrgang | 2022 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 14.5 % |
| Trinktemperatur | 16° - 18° |
| Lagerfähigkeit | bis 2030 |
| Traubensorten | Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 320461 |
| Passt zu | Wild, Eintopf, Braten, Rind, Grilladen, mediterraner Küche |



Vinifikation

Die Weingärung erfolgt in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur. 16 Tage auf der Maische. Der Wein reift während 12-14 Monaten in Eichenfässern. Nach der Abfüllung liegt er für weitere 6 Monate im Keller.

