



CAPANNA

SANT'ANTIMO ROSSO

DATENBLATT



HERKUNFTSBEZEICHNUNG: DOC

REBSORTEN: Merlot 60% - Sangiovese 40%

VINIFIZIERUNG:

Alkoholische Gärung, nach Rebsorten getrennt, mit Mazeration auf den Schalen (ca. 20-25 Tage) bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks; spontane malolaktische Gärung.

AUSBAU:

In Eichenfässern (20 - 32 hl) über mindestens 6-8 Monate; danach Ausbau in der Flasche über einige Monate.

VERMARKTUNG:

12-15 Monate nach der Traubenlese.

ANMERKUNGEN:

Farbe: intensiv rubinrot, sehr kräftig.

Bouquet: intensiv, mit Noten von reifen roten Früchten und Lakritz.

Geschmack: optimale Struktur, ziemlich weich, sehr ausgewogen.

Speiseempfehlungen: gebratenes rotes oder helles Fleisch, Wurst und mittelgereifte Käsesorten.

VERFÜGBARE FLASCHENGRÖSSEN: 0,750 l

Capanna di Cencioni - Società Agricola s.s.

Loc. Capanna, 333 - 53024 Montalcino (Siena) - Italia

Tel./Fax +39 0577 848298 - Cell. +39 324 7790010

www.capannamontalcino.com info@capannamontalcino.com