



Produktinformation

Mantèngghja 2015 IGT - Capichera

Art-Nr.: s1 / GTIN: 8032568670052 / Marke: [Capichera di G. e A. Ragnedda srl - Loc. Spridda - IT-07021 Arza](#)



89,50EUR / Flasche

Grundpreis: 119,33EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

 Nur noch wenige Flaschen auf Lager. Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Der Mantèngghja von Capichera wird nur in geringen Mengen hergestellt und ist das Ergebnis eines ehrgeizigen Projekts. Die Auswahl der autochthonen Rebsorte und die Auswahl der besten Trauben gehen mit einer Alterung von 24 Monaten vor der Abfüllung einher.

Ursprungsbezeichnung: IGT Isola dei Nuraghi

Ernte: zwischen Ende September und Anfang Oktober

Fermentation: Fermentation und Mazeration in Stahltanks für ca. 3 Wochen

Reifung: 24 Monate Alterung vor dem Einfüllen in die Flasche.

Verkostungsnotizen

Farbe: tiefrot mit intensiven violetten Reflexen

Geruch: große Intensität und Konzentration; erkennbar: Johannisbeere, Brombeere, Blaubeere, Wacholderbeeren, Minze,



Produktinformation

Geschmack: voll, warm, rund und fleischig; Die Frucht ist reif, die Beharrlichkeit im Mund setzt sich mit einem einhüllenden Abgang fort, der von einem großen Stoff und einer feinen Gerbstoffstruktur unterstützt wird.

Jahrgang: 2015
Alkohol: 15% Vol.
Inhalt: 0,75lt.

Anbaugebiet: Italien
Region: Sardinien
Allergenhinweis: Enthält Sulfite
