Produktinformation

Duca d'Aragona 2017 - Candido

Art-Nr.: 370 / Marke: Candido Francesco SPA- Via Diaz 26 - IT-72025-San Donaci

CANDIDO

22,80EUR / Flasche

Grundpreis: 30,40EUR / 1L
inkl. 19% USt. zzgl. Versand

Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Jahrgang: 2017
Inhalt: 0,75lt.
Traubensorten: Negro Amaro 80% - Montepulciano 20%
Organoleptische Eigenschaften: Eine schönes, leuchtendes Rubinrot mit einem orangeroten Rand, der auf Trinkreife hinweist. Das Bouquet ist sehr intensiv, das Aroma reintönig und der Duft delikat. Am Gaumen vereint er Wärme und Strenge mit einem Anklang von Kaffebohnen, Tabak und würzigem Eichenholz.
Keller-Technik: Das Ergebnis einer langjährigen Experimentation um den modernen Stil mit Tradition in Einklang zu bringen. Es handelt sich nun um ein Produkt der modernen Kellertechnik, wobei die Merkmale und Typizität seiner Herkunft jedoch nicht verloren gegangen sind. Die Gärung wird mit Reinzuchthefe aktiviert und danach temperatur-gesteuert, die Trester bleibt zur Gänze locker und im Most untergetaucht und der Jungwein reift lang in Barrique, wo die verschiedenen Geschmacks- und Geruchseindrücke sich zu einer perfekten Harmonie entwickeln.
Wohlschmeckend zu: Rind- und Lammfleisch, entweder gebraten oder gegrillt, Wild, Schmorbraten, gereiften Käsen und

Produktinformation

raffinierten Genüssen der Spitzengastronomie.

Analytische Daten: Alkohol: 14,5% vol. Gesamtsäure: 5,5 g/l Schwefelige Säure: 120 mg/l

Herkunftsland: Italien
Region: Apulien
Enthält Sulfite