



## Rosso Piceno DOC 2019

### Wissenswertes

"Gute Preise machen es möglich, tagtäglich ausgezeichnete spezifische Weine zu trinken."  
(Gambero Rosso)

### Anbaugebiet

Weinberg der Kellerei Tenuta de Angelis zwischen 100 und 400 m ü.d.M. gelegen

### Traubensorte

Montepulciano 70% und Sangiovese 30%

### Boden

Lehm- und kalkhaltig

### Herstellverfahren

Mazeration mit Schalenkontakt für ca. 12 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 27°C mit regelmäßigen Aufgüssen; es folgt die malolaktische Gärung sowie eine Reifung im Edelstahltank

### Farbe

Intensives Rubinrot

### Bukett

Frisch und saftig mit Anklängen an Waldbeeren sowie ein Hauch von Lakritze und Pflaumen

### Geschmack

Trocken, vollmundig und frisch mit einer schönen Struktur

### Serviertemperatur

Bei Raumtemperatur servieren (18-19°C)

### Lagerung

Der Wein kann noch bis zu 2-3 Jahre nach der Weinlese reifen; er sollte an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort aufbewahrt werden

### Serviervorschlag

Eignet sich am besten zu gegrilltem Fleisch, Antipasti mit Salami und Schinken, zur Brotzeit oder auch zu Pastagerichten mit Fleischsoße

### Sonstige Daten:

Art-Nr: 7503

Flaschen: 120.000

Alkohol: 13,00% Volumen

Verschluss: Diamkorken

Säure: 5,60 g/l

Anbau: konventionell

Restzucker: 3,10 g/l

EAN: 8032505970047

### Auszeichnungen:

Gambero R. 2021: 2 Gläser