Castello di Tassarolo «NS»

Monferrato DOC 2010

Dieser Wein wird ohne jeglichen Zusatz von SO2 während der Vinifikation und vor der Abfüllung hergestellt. Wir empfehlen Ihnen, diesen ungeschwefelten Wein nicht allzu lange zu lagern.

Artikelnummer	2008.10
Weingut	Az. Castello di Tassarolo
Region	Piemonte
Jahrgang	2010

Degustationsnotiz
Kirschrot; fruchtiges Bukett, aber auch Schokolade und Brühe; frischer Auftakt, noch etwas jugendliches Tannin, angenehmer Schmelz, im Abgang frisch und würzig
Martina Korak, Önologin

Rebsorten
Barbera (50%)
Cabernet Sauvignon (50%)

Speisenvorschläge
Schmorbraten, Siedfleisch, Wild, Pilzgerichte

Lagern Bis mindestens 2013 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 16-18 °C

Verschluss Naturkork

Analysedaten

Alkohol	12.5%
Freie SO2	mg/l
Gesamte SO2	mg/l
Flüchtige Säure	0.14 g/l
Gesamtsäure	5.0 g/l
pH-Wert	3.50
Restzucker	1.3 g/l
Analysedatum	18.05.2016

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: IT-BIO-005
Herkunft: IT
Abfüller:

Weitere Informationen
www.delinat.com/2008.10