



2016 Re Manfredi Rosso Aglianico DOC

Taglio del Tralcio

Typ	Rotwein
Produzent	Terre degli Svevi
Ausbau	Während 6 Monaten im Eichenfass, danach 6 Monate auf der Flasche ausgebaut.
Ausschanktemperatur	16-18°C
Trinkreif	1 bis 5 Jahre ab Ernte
Alkoholgehalt	14 %
Traubensorten	Aglianico
Awards	Expovina Silber
Grösse	75 cl
Artikelnummer	33200616

Passt zu

Brasato, Pasta (z. B. Fusilli an Fleischsauce, Ravioli), Pizza, reifer Käse (z.B. Pecorino)

Degustationsnotizen

Ein spannender Mix von reifer Frucht (Beeren, Zwetschgen) und herbal-grünlichen Noten offenbart sich in der Nase, die zu gefallen weiss. Es ist ein intensiver, recht komplexer Eindruck im Bouquet. Samtige Gerbstoffe, eine frische Säure und ein gehaltvoller Körper sowie eine Spur von Süsse; das sind die Charakteristiken dieses Süditalieners, der aus der heimischen Rebsorte Aglianico del Vulture gekeltert wurde. Diese ist für ihre stoffigen Weine bekannt, die einerseits hervorragend zum Essen passen und andererseits etwas Zeit zum Reifen brauchen, bis sie den höchsten Trinkgenuss vermitteln. Der Manfredi Rosso hat alles, was man sich von einem schönen Wein vorstellt, der zur traditionellen italienischen Küche passt.

