

Borgo dei Guidi - Rubicone IGT

Produzent: Poderi dal Nespoli, Nespoli,

Emilia-Romagna (Italien)

Rebsorten: Sangiovese (80%),

Cabernet-Sauvignon (20%)

Vinifikation: nach der Maischegärung Ausbau in franz.

Eichenbarriques; um das Geschmackserlebnis zu erhöhen, wird ein Teil der Cab-

Sauvignon-Trauben angetrocknet

Degustation:

Auge: kräftiges Rubinrot

Nase: intensiver Duft nach roten Früchten.

Brombeermarmelade, Würznoten, Lakritz

Gaumen: voll und konzentriert, aber gut ausgewogen

mit feinen und eleganten Tanninen

Abgang: schönes, langanhaltendes Finale

Charakter: halbtrockener, weicher und runder Tropfen

aus einem eher unbekannten Weingebiet,

der rundum begeistert

Begleiter: Huhn, Braten, geschmortes Fleisch,

Eintopfgerichte, gereifter Käse.

Ausschank: 16 - 18° C

Lagerung: 3 - 8 Jahre

