

Contessa Carola

SANGIOVESE ORO RUBICONE IGT

2018

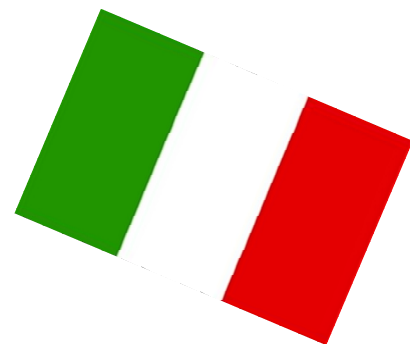
De nøje udvalgte druer fra bakkerne i Rubicone distriktet i Emilia-Romagna regionen, hvor druerne opnår de optimale betingelser fra området og klimaet, samt erfarne vinproducenter er bragt sammen for at skabe Sangiovese Oro: en vin, der vil overraske dig med sin bløde elegance.

Druerne er 100 % Sangiovese, som håndhøstes og herefter gennemgår vinen en temperatur kontrolleret gæringsproces i ca. 2 uger på rustfri ståltanke for at opnå optimal udvinding af frugt og bløde tanniner.

Sangiovese Oro fremstår mørk rubinrød med granat røde reflekser.

Duften er fuld af violer, krydderier, kirsebær, hindbær og blommer. Smagen er velafbalanceret med smidige tanniner, der leverer en mørk frugt smag og meget flot finish.

Anbefalet serveringstemperatur 18 - 20° C.
Den perfekte ledsager til krydrede pastaretter, rødt kød og lagrede oste. Alk. 13,5%.



**TILDELT
GULD MEDALJE VED
BERLINER WINE
TROPHY 2016**



72200418

Premier Cru

August 2019