



SESSANTACAMPI

Selezione Sessantacampi



Bezeichnung: IGT

Merkmale: tonneau, 12 monate

Alkoholgehalt: 13.5 Vol.-%

Farbe: rubinrot mit granatroten Reflexen

Aroma: ätherisch, mit einem breiten Bukett und einer Note von Vanille

Geschmack: vollmundig, rund und angenehm tanninhaltig mit Anklängen von Lakritze und Gewürzen

Empfehlung: der Sessantacampi eignet sich zu Schmorbraten, Wildspeisen und gereiftem Käse

Serviertemperatur: 18°

Gesamtsäure: 5.5 g/l

Zucker: 2 g/l