



Duca dell'Argillone Cirò Sup. Riserv DOC 2022

Fattoria San Francesco

| | |
|----------------------------|---|
| Typ | Rotwein |
| Herkunft | Italien, Calabria |
| Produzent | Fattoria San Francesco Cirò |
| Klassifizierung | DOC |
| Ausbau | 18-24 Monate in Eichenfässer. 4 Monate in der Flasche |
| Inhalt | 75 cl |
| Jahrgang | 2022 |
| Genussphase | bis 12 Jahre |
| Ausschanktemperatur | 18 - 20°C |
| Alkoholgehalt | 14.5 % |
| Traubensorten | Gaglioppo |
| Artikel-Nr | 18409796 |

Bemerkungen

Hier kommt das über viele Jahre nicht genutzte Potential der uralten, autochthonen Rebsorte voll zum Vorschein. Sollten Sie noch nie etwas von "Gaglioppo" gehört haben, dann lassen Sie sich ganz einfach überraschen. Der 18-24 Monate andauernde Ausbau erfolgt in französischer Eichenfässern.

Passt zu

Ein schöner Begleiter zur mediterranen Küche, jeglichen Wildgerichten, gegrilltem Fleisch sowie reifem Käse.

Degustationsnotizen

Tiefes Rubinrot mit Granatreflexen. Komplexe Nase mit Aromen von getrockneten Früchten. Nuancen von Tabak und Vanille runden das elegante Bouquet ab und geben ihm Fülle. Im Gaumen zeigt sich der Duca dell' Argillone äusserst vollmundig, rund und weich mit feinkörnigen Tanninen - ein extrem zugänglicher Wein. Zudem brilliert er mit seinem kräftigen, fitnessreichen Abgang.