

Farnese Edizione 5 Autoctoni



Herkunft

Colonnella, Ortona, Sava, San Marzano, Italien

Traubensorte(n)

Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro, Malvasia Rossa

Farbe

Granatrot

Bukett

intensiv und anhaltend mit Aromen nach Kirschen, Pflaumen, schwarzen Beeren, Tabak und im Abgang mit Toastnoten

Geschmack

vollmundig, weich, reich an Tanninen mit einem lang anhaltenden Abgang mit würzigen Tabak- und Schokoladennoten

Trinktemperatur

18-20°C

Idealer Begleiter zu

rotem Fleisch, Wild, rezenten Käsesorten. Eignet sich als Meditationswein

Ausbau

12 Monate in Barriques

Lagerfähigkeit

8-10 Jahre