



LA
REGGENZA®



DAGIÙ ROTWEIN

TYP: stiller Rotwein

PRODUKTIONSGBIET: Provinz Treviso

BODENTYP: lehmig

TRAUBENSORTEN: Gutshofmischung aus roten Trauben

ERNTE: manuell

ERTRAG HECTAR: 130 q.li/ha

ALKOHOLGEHALT: 12% vol.

KULTIVIERUNGSTYP: Rebenreihe mit Spaliersystem

WEINBEREITUNG: Gärung des Mostes in Kontakt mit seinen Schalen in Stahltanks für 7 Tage bei einer Temperatur von 24 °C. Am Ende der Gärung, Abstich und Verbleib des Weines in Stahltanks bis zur Abfüllung.

VERKOSTUNGSHINWEISE: intensives Rot mit violetten Reflexen. In der Nase äußert er sich mit Noten von Menthol, Balsamico, Latschenkiefer, leicht würzigem Pfeffer, fruchtigem Unterholz, Himbeere, Sauerkirsche, Erdbeere. Sanft und höflich in seiner geschmacklichen Konsistenz, gekennzeichnet durch Weichheit und frische Sauberkeit des Gaumens.

EMPFOHLENE SERVIERVORSCHLÄGE: Wurstwaren, saftige erste Gänge, Suppen, weißes Fleisch, rotes Fleisch, gekochtes Fleisch, Käse.

SERVIERTEMPERATUR: 16-18 °C

FLASCHEN PRO KARTON: 6

FORMAT: 75 cl

vieni a trovarci
find us



vinilareggenza.it