



Lambertesco

Trauben

Cabernet Sauvignon 60%
Sangiovese 40%

Bezeichnung

Vino da Tavola

Analytische Daten

Alkohol: 13,45 % vol
Trockenauszug: 31,8 g/l
Gesamt-Polyphenole: 3114 mg/l

Weinstöcke

Anbauhöhe: 250 - 300 m ü.M.
Anbau: Kordonerziehung
Dichte: 5000 Weinstöcke pro Hektar;
Boden künstlich mit Klee
(Trifolium
subterraneum) begrünt.
Durchschnittl. Produktionsmenge:
65 Ztr/ha

Erzeugungsvorgang

Gärung und Weinreife bei kontrollierter Temperatur;
18 Tage Maischen mit Kontrollanalysen der Phenole;
der Wein reift 14 Monate in frz. Eichenbarriques.

Beschaffenheit

Intensives Purpurrot; frisches Aroma mit fruchtiger Note nach Pflaumen und Kirschen; vollmundig im Geschmack mit dichtem und gleichmäßig verteiltem Tannin.

Serviertemperatur

16 – 18 °C

Empfohlen zu

rotem Fleisch und Wild, zu pikanten Gerichten und würzigem Käse.

Kartons



Lambertesco
Karton zu 6 Flaschen - 0,75l



Lambertesco
Einzelverpackung mit einer Flasche - 0,75l



Lambertesco
Karton zu 6 Flaschen - 0,75l, einzeln verpackt

Azienda Agricola Poggio Torselli

I-50026 San Casciano in Val di Pesa (Fi) Via Scopeti, 10
Tel. +39 055 8290241 - Fax +39 055 8290771
poggiotorselli@telematicaitalia.it - www.poggiotorselli.it