



TORRE ZAMBRA
VILLAMAGNA



TORRE ZAMBRA MONTEPULCIANO COLLE MAGGIO BIO

2024 | 0,75 l
CHARAKTÉR

In der Nase intensive Aromen von Waldbeeren, einem Hauch Tabak und gemahlenem Kaffee. Am Gaumen gut strukturiert, rund und komplex mit einem würzigen Abgang.

FARBNUANCE

dunkles Rubinrot mit
violetten Reflexen

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Abruzzo

GESCHMACK

Trocken

REBSORTE(N)

100% Montepulciano d
'Abruzzo

SERVIERVORSCHLAG

Kalbsfilet mit Speck,
Gegrilltes

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

14 % vol | 4,3 g/l

AUSBAU

6 Monate Betontank, 6
Monate Holzfass, 6
Monate Flasche

TRINKTEMPERATUR

18-20 °C

Federico Laurentino De Cerchio Viale
Regina Margherita 24, 66010
Villamagna (CH)

MARKE | PRODUZENT

Torre Zambra

* Durch verschiedene Faktoren kann es
unterjährig zu abweichenden Werten
kommen.

Enthält Sulfite

IT-BIO-006

Art.-Nr. 30698