



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de



ARNOLFO DI CAMBIO

TOSKANA IGT

TERRITORIUM

Castel San Gimignano, Toskana.

REBSORTEN

100% Sangiovese.

VINIFIKATION

Die Weinlese erfolgt von Hand. Nachdem der Most für 10 Tagen in Stahltanks bei 28 Grad fermentiert, erfolgt die malolaktische Fermentierung. Dann wird der Wein in „barriques“ gelagert wo er für 18 Monaten reift. Am Ende verfeinert er in Flasche für 4 Monaten.

FARBE Rubinrot.

DUFT Fein, komplex, nach roten Beeren.

GESCHMACK

Trocken, warm, weich, gerbstoffreich, körperreich.

TRINKTEMPERATUR

Bei 16-18 Grad.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet zu Wild, gegrilltem Fleisch, dunklem Fleisch, Pici mit Wildschwein (Nudelgericht) und ausgereiftem Käse.

ALKOHOLGEHALT

13,5 Volumenprozent