



Allgemeines:	Pugnitello ist eine autochthone Rebsorte, die erst 1981 in Cinigiano, südwestlich von Montalcino wiederentdeckt wurde. Ein intensives Rot, weiche Tannine, Noten reifer Kirschen sowie eine elegante Würze, ausgewogene leichte Säure und gute Länge zeichnen diesen Wein aus. Vollständiger und harmonischer Geschmack. Der Wein ist sehr gut zum Altern geeignet.
Rebsorten:	Pugnitello
Produktionsstandort:	Magliano in Toscana
Produktionsmenge (Flaschen):	3.600
Trinktemperatur:	16C - 18C
Alkohol:	14%
Restzucker:	0,1 g
Säure:	6,62 g/l
ph:	3,25
Lagerfähigkeit:	
Vegan:	Ja
Kontrollstelle & Qualität:	IT-BIO-006, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, 100% bio, Italienische Landwirtschaft, Naturland Fair
Herstellung:	12 Monate in französischen Barriques (Allier-Eiche) und mindestens 12 Monate in der Flasche
Geschmack:	Weiche Tannine und Noten reifer Kirschen zeichnen diesen zur Alterung geeigneten Wein aus
Verwendung:	Perfekter Begleiter zu Bistecca Fiorentina, würzigen Fleisch- und Wildgerichten, gedünsteten oder im Ofen gebackenen Gemüse, Pilzen und Käse . Serviertemperatur 18°C.
Inhalt:	0,75 l
EAN Stück:	



