

Elio Filippino
Piemont

Rosso Gentile

Geschmack |

Weicher, vollmundiger, halbtrockener Rotwein. Feine Nase mit saftigen Aromen von dunklen (Wald-) Beeren und Noten, die an (Piemont-) Kirschen erinnern. Die Cuvée zeigt sich im Glas mit einem dunklen Kirschrot mit leichten violetten Nuancen. Geschmeidig und ausgewogen im Geschmack, gut ausbalanciertes Verhältnis von einem feinen Säurespiel und einer angenehmen Süße; mittellanger Abgang. Genießen Sie ihn leicht gekühlt zu kräftigen Käsesorten, zu einer Pasta mit dunklen würzigen Saucen oder zu gegrilltem Fleisch.

Rebsorten |

Barbera (30%)
Merlot (70%)

Analysedaten |

Alkohol: 13,00% | Säure: 5,45 g/l |
Restzucker: 20,00 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Gegrillt
Gerichte: Gegrilltes
Käse: Kräftig
Pasta/Nudeln: mit dunklen Saucen

