

Cagliari D.O.C.

GIRÒ

Cagliari Doc



Der Wein ist süß und zart parfümiert, mit einem samtigen und harmonischen Geschmack. Mit seiner hellen rubinroten Farbe eignet er sich perfekt als Dessertwein. Nach der Auswahl der Trauben erfolgt die Weinbereitung mit einer 15-tägigen Mazeration bei kontrollierter Temperatur und einem 24-monatigen Ausbau in Barriques aus französischer Eiche. Er ist sehr alkoholreich und passt gut zu Sapa-Desserts, Schokoladenkuchen und Torten mit roten Früchten.

Serviertemperatur 14°C.



WEIN NOTES

GIRÒ

Boden:	Kalkhaltiger, tonhaltiger Boden in 120 m Höhe in der Landschaft von Sordiana
Klima:	Mediterran, mit milden Wintern, mäßigen Niederschlägen und heißen, windigen Sommern
Ernte:	Etwa in den ersten zehn Oktobertagen werden die Trauben mit 300 g/l Zucker von Hand geerntet.
Weinbereitung:	Sorgfältige Selektion der Trauben, Abbeeren und sanftes Einmaischen, temperaturkontrollierte Mazeration bei 22/24°C für 15 Tage mit Umpumpen alle 6 Stunden für 10 Minuten
Verfeinerung:	24 Monate lang in 225-Liter-Barriques aus französischer Eiche und 4 Monate in der Flasche
Abfüllen:	In Stickstoffatmosphäre
Analytische daten:	Alkoholgehalt 14,50-15,50 Vol., Gesamtsäuregehalt gr/l 5, Restzucker gr/l 50
Organoleptischen Eigenschaften:	Rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen, intensive Aromen von überreifen Früchten und würzigen Noten, weicher, voller, würziger, harmonischer, umhüllender süßer Geschmack
Paarungen:	Passt gut zu Sapa-Kuchen, Schokoladenkuchen und Torten mit roten Früchten.
Serviertemperatur:	14°C
Format:	37,5 cL

AUSZEICHNUNGEN: