

San Giù IGT



Der Wein hat eine intensive rubinrote Farbe intensives, sehr anhaltendes Bouquet mit Noten von Schwarzkirsche und Brombeere reifen Brombeeren, am Gaumen ist er strukturiert, aber noch in der Entwicklung, recht weich, mit einer leichten Resttanninstruktur. Streng selektierte Trauben, die im Oktober von Hand geerntet Oktober von Hand geerntet und mit modernsten Methoden, Abstich und sanftes Pressen.

Gärung bei kontrollierter Temperatur. Die Reifung ist in Edelstahltanks, Ausbau in Barriques aus französischer Eiche 9 Monate in Barriques aus französischer Eiche und anschliessend 6 Monate in der Flasche.

Name: San Giù IGT

Alkoholgehalt: % vol. 14,5

Kellerei: Cantine Bruni

Traubensorten: Cabernet Sauvignon 50%, Syrah 25%, Gaglioppo 25%

Traubenherkunft: Kalabrien

Serviertemperatur: 18-20 ° C