

buonsapore

italienische Spezialitäten

Sogno IGT



Überreif geerntete Trauben, eine lange Mazeration und 5 Jahre im Tonneau ausgebaut zeichnen ihn aus. Dunkelrot, undurchdringlich, intensiv, üppige Aromen, Noten von Brombeeren, Kirschen, Johannisbeeren, Mischung mit Schokolade, Vanille, geröstetem Kaffee und Tabak. Trockener Geschmack, hervorragende Struktur, weiche und samtige Tannine.

Name: Sogno

Alkoholgehalt: % vol.14.5

Kellerei: Cantina Sant'Andrea

Traubensorten: 85 % Merlot, 15% Cesanese

Traubenherkunft: Lazio

Ausbau: In 10HL Fässer ausgebaut für 60 Monate

Serviertemperatur: 18-20° C