



AIA VECCHIA



Lagone Rosso Toscana IGT

Die Aromapalette ist reich: Gewürznoten (Pfeffer, Süssholz, Zimt, Trüffel), rote Beeren (Kirsche, Erdbeere), Cassis, Brombeere, ein Hauch von Gemüse, Peperoni, Waldboden und Ausbauaromen (Karamell, Vanille, Kaffee). Unter der stoffigen Robe sind spürbare Tannine vorhanden, die mit der fruchtigen Säure für eine ausgeprägte Struktur verantwortlich sind. Die erstaunliche Vielseitigkeit ist das Ergebnis einer gekonnten Assemblage von verschiedenen Rebsorten. Das Finale ist von eindrucklicher Länge und Intensität.

Trauben: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Italien, Bolgheri

Alkoholgehalt 14%

Passt gut zu: Kalbssteak, Lammspiess, Lammsteak, geschmorter Rindsbraten/Brasato, Rindssteak, Schweinssteak, Polenta, Wild