

Grande Emozione



Grande Emozione aus der Hügellandschaft in den Marken.
Lange Mazeration der Traubenschalen für 10 bis 12 Tage,
Ausbau in Edelstahl leuchtend rubinrote Farbe.

In der Nase intensive Noten von reifen Früchten und dunklen
Beeren, Anklänge von Schokolade.

Am Gaumen trocken und weich, Noten von Sauerkirsche und
Veilchen. Harmonisch, ausgewogen und sehr dicht.

Name: Grande Emozione

Alkoholgehalt: % vol.14

Kellerei: Le Chiantigiane

Traubensorten: 50% Montepulciano, 30% Merlot,
20% Sangiovese

Traubenherkunft: Marken

Ausbau: Lange Mazeration der Traubenschalen für 10 bis 12
Tage, Ausbau in Edelstahl

Serviertemperatur: 16-18° C