

# CASALÉCCHIO DI SORBO I.G.P.

## **EXPERTISE:**

**HERKUNFT:** Salento IGP

**FARBE:** rot

**GESCHMACKSRICHTUNG:** trocken

**JAHRGANG::** 2017

**REBSORTEN:** 50% Primitivo, 50% Syrah

**AUSBAU:** großes Holzfass

**RETSÜSSE** 4.90 g/l

**SÄURE:** 4.80 g/l

**ALKOHOLGEHALT:** 13.50 % Vol.

**LAGERFÄHIG CA.:** 5 Jahre

## **VINIFIZIERUNG:**

Nach der selektiven Handlese von alten Rebstöcken erfolgt die Fermentation in Edelstahltanks für ca. 18 Tage bei maximal 27°C. Die malolaktische Gärung wie auch der weitere Ausbau findet in franz. Barriques für ca. 10 Monate statt. Danach reift der Wein m

## **SENSORIK:**

Dunkelrot, reife Brombeeren und Himbeeren, Schoko und etwas Lakritz, samtig und trotzdem mit viel Stoff

## **PASST ZU:**

geschmorte Ochsenbäckchen, Pasta mit Hasenragout

