



DUETERRE Cuvée Rosso d'Italia

Wenn Wurzeln auf Erde treffen und sich vereinen, entsteht ein Wein wie der Dueterre - einzigartig und authentisch. Mit größter Sorgfalt hergestellt verbindet er das Gute aus zwei bedeutenden Regionen im Süden Italiens. Weich, samtig und komplex, eine außergewöhnliche Kombination von frischen und warmen Aromen. Die Reifung erfolgt in französischen Barriquefässern für mindestens 12 Monate und danach nochmal für mindestens 6 Monate in der Flasche.

Weingut	Masseria Tagaro
Anbaugebiet	Apulien, Kalabrien
Land	Italien
Rebsorten	Primitivo, Gaglioppo, Magliocco
Farbe	Intensives Granatrot mit rubinroten Reflexen
Geschmack	Fruchtig und weich nach Beeren und exotischen Früchten
Alkoholgehalt	15,5 %
Restsüße	8 g/l
Restsäure	5,7 g/l
Serviertemperatur	17-18°C
Ausbau	Ausgewählte und handverlesene Trauben aus zwei Anbaugebieten. Die Reifung erfolgt in französischen Barriquefässern für mindestens 12 Monate und danach nochmal für mindestens 6 Monate in der Flasche.