



## **MORELLINO Colli dell'Uccellina DOCG 2012 0,75l**

Gekeltert aus den besten Sangiovese- und Merlot-Trauben unseres Weinbergs Colli dell'Uccellina. Kompakt, gehaltvoll, gefällige Frucht mit dezent würzigen Noten. Ein Morellino, der in der Spitzenklasse mitspielt.

Perfekter Begleiter zu Rinderschmorbraten, Wild- und würzigen Fleischgerichten, Gerichten mit Rahmsauce, zu Pasta und Käse. Serviertemperatur 18°C.

Frische Noten reifer Beeren, abgerundet durch eine angenehme, warme Würzigkeit. Im Gaumen lebendige Frucht, kräftige, schön eingebettete Tannine und ausgleichende Säure. Anhaltender Abgang.

<b>Herkunft</b>	Italien
<b>Anbaugebiet</b>	Toscana-Maremma
<b>Produktionsstandort</b>	Magliano in Toscana
<b>Kellerei</b>	Cantina LaSelva
<b>Kontrollstelle</b>	IT-BIO-006
<b>Qualität</b>	100% bio, Naturland, keine Angabe, Bio-Siegel
<b>Rebsorten</b>	85% Sangiovese, 15% Merlot
<b>Alkohol [vol. %]</b>	14
<b>Restzucker [g]</b>	0,3
<b>Säure [g/l]</b>	5,4
<b>pH-Wert</b>	
<b>Vegan</b>	✓
	Hinweise auf Allergene unter <a href="http://www.laselva-bio.eu/allergiematrix">http://www.laselva-bio.eu/allergiematrix</a>
<b>Trinktemperatur</b>	16°C - 18°C
<b>Lagerfähigkeit</b>	5 - 6 Jahre
<b>Ausbau</b>	8 Monate in französischen Barriques (Allier) und mindestens 6 Monate in der Flasche
<b>Produktionsmenge (Flaschen)</b>	20.000
<b>Auszeichnungen</b>	

EAN



\*8018759001720\*