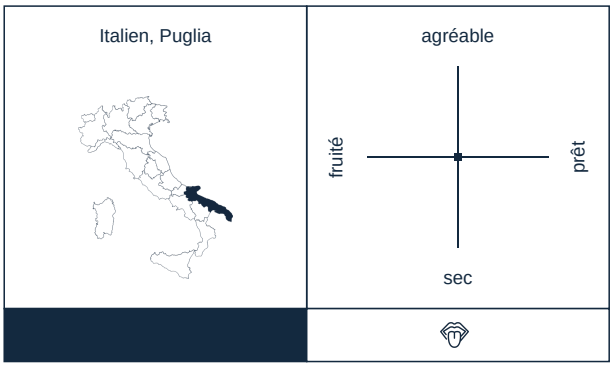
CORIBANTE ROSSO SALENTO IGT CORIBANTE IGT

CASTELLO MONACI | 2022



Robe rouge rubis avec de légers reflets grenat. Cet assemblage est élaboré à partir du vin de la dernière récolte de Syrah et dune Malvasia Nera élevée pendant 12 mois en barrique. Il développe un bouquet très frais et équilibré associant des arômes de cerise, de groseille, de genièvre et damande amère. Le fruit généreux se retrouve au palais où il est porté par la minéralité et des tanins délicatement intégrés. Ce Salento Rosso complexe séduit par sa texture subtile, son corps riche et une finale marquée par un fruité intense.



Syrah, Malvasia Nera

Maturité optimale: 1 - 4 Années

Pendant 12 mois en barrique (Malvasia Nera)

végétal frais, arômes de noix, cerise, framboise, groseille rouge, genièvre, amande amère

salami, agneau, grillades de boeuf, gorgonzola, parmesan

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

14 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873