BORRATELLA

YARO
Rosso di Toscana

Tiefrot mit purpurnen Reflexen, die mit zunehmendem Alter zu Granat neigen. Intensiver Nase nach Gewürze und Blumen, gut kombiniert mit roten Beerenfrüchten.
Am Gaumen gleich voll und dicht, nie aggressiv; würzigen und anhaltenden trockenen Abgang.

REBSORTEN: Cabernet franc und Merlot

BODEN: Ausrichtung nach Südosten in ca. 350 - 380 Höhe Meereshöhe. Sehr reich an Struktur, Alberese, Stein herrscht vor, kalkhaltig auf durchschnittlich lehmigem Untergrund

VINIFIKATION: In Edelstahltanks unter kontrollierten Temperatur, Mazeration auf den Schalen für ca. 25/30 tage

REIFUNG: 24 Monate Ausbau in tonneaux und barriques der ersten und zweiten Passage

VERFEINERUNG: 4 Monate Flaschenverfeinerung.

SERVIERTEMPERATUR: 18°C

IDEAL ZU: Gebratenes Fleisch, Wildschwein und allen Variationen von rotem Fleischgedünstetes. Hervorragend mit gereiftem Käse.