



"Il Reale"

Rebsorte: Rote Rebsorten

Domain: Azienda Vitivinicola Blengio di Reale Daniele

Art des Bodens: Kalkhalteig

Dichte der Bepflanzung: 4000 Reben / ha

Alter der Reben: 3 Jahre

Ertrag: Fein und gleichmäßig (ca. 2,9 kg / Stock)

Features: 12,5% Alkohol enthält SO₂

Kulturmethode: Guyot

Rebsorte Eigenschaften: die mittelgroße Blätter haben drei bis fünf Lappen, die breiter als lang sind. Die Beeren sind klein, blau - schwarz

Weinbereitung: Der Prozess der Weinbereitung ist die traditionelle Maischegärung. Refining erfolgt in Edelstahltanks.

Die Farbe: Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.

Der Geruch: angenehm weinig mit einem charakteristischen fruchtigen Aroma

Der Geschmack: sehr reich an Tanninen, etwas süß Nachgeschmack.

Serviervorschläge: Rotes Fleisch, Vorspeisen.

Serviert bei 18 ° C

Reifekapazität: 4 Jahre.

Gesamtsäuregehalt: 5,0 g / l

Restzucker: <5,0 g / l