TENUTA MAIANO

Eine ganz andere Musik!

Typ: Rotwein

GARBATO

Weinart:	Garbato – Rotwein
Qualitätsstufe:	Rotwein I.G.T. Trauben aus biologischem Anbau
Herkunft:	Toskana – Italien
Anbaugebiet:	Montespertoli (FI)

IM WEINBERG

Boden:	sehr brüchiges Ton- und Schiefergestein
Höhenmessung und Exposition:	280 m ü.d.M
Rebsorten:	Merlot, Alicante, Petit Verdot, Sangiovese
Ernte:	ausgewählte Trauben, von Hand gelesen

IM WEINKELLER

Vinifizierung:	Sanfte Pressung, Mazeration von 20 Tagen mit kontrollierter Temperatur
Reifung:	6 Monate in kleinen Eichenfässern
Verfeinerung:	6 Monate in der Flasche
Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	g/l

VERKOSTUNG

Farbe:	tiefes Rubinrot
Duft:	intensiv und anhaltend, hat er eine ausgezeichnete Balance zwischen dem für Merlot typischen fruchtigen Aroma und den würzigen Aromen, die das Holz verleiht
Geschmack:	warm und würzig mit einer guten Struktur
Empfohlenes Glas:	mittelgroße Öffnung
Serviertemperatur:	18 °C
Speiseempfehlung:	Der Garbato ist perfekt, um ein gutes Rindfleisch zu genießen, oder ein Entrecôte vom Grill. Auch zu würzigem, aromatischem Wildschwein, Reh oder Fasan, ein Genuß

GEBIET: San Quirico

In dieser Gegend produzieren wir auch:

Refrain Brut, Citrullo, Aggeggio, Sangiovese

Vino ELI.D - Landsbergerstraße, 38 - 87719 - Mindelheim - Deutschland

M +49.15204668467 - **E elid@vinoelid.de** - **W** www.vinoelid.de