



TORRE ZAMBRA
VILLAMAGNA



TORRE ZAMBRA VILLAMAGNA DOC HOKI BIO

2022 | 0,75 l

CHARAKTER

In der Nase Aromen dunkler Beeren mit einem Hauch von Kakaopulver, gemahlenem Kaffee und Leder. Am Gaumen rund und glatt mit einem pfeffrigen Abgang.

FARBNUANCE

Violett

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Abruzzo

GESCHMACK

Trocken

REBSORTE(N)

Montepulciano d'Abruzzo

SERVIERVORSCHLAG

dunkles Fleisch, Wild und
Gegrilltes

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

15 % vol | 4,5 g/l

AUSBAU

6 Monate in Betonbehältern,
10 Monate im großen
Eichenholzfass, 6 Monate auf
der Flasche

TRINKTEMPERATUR

15-18 °C

AUSZEICHNUNGEN

90 James Suckling, 93,5
Vinous, Tre Bicchieri
Gambero Rosso

MARKE | PRODUZENT

Torre Zambra

Federico Laurentino De Cerchio Viale
Regina Margherita 24, 66010 Villamagna
(CH)

* Durch verschiedene Faktoren kann es
unterjährig zu abweichenden Werten
kommen.

Enthält Sulfite

IT-BIO-006

Art.-Nr. 30700