



## Klausura

### OFFIDA docg ROSSO BIO



Montepulciano 90% - Petit verdot 10%

Es wird aus der Auswahl der Trauben im Weinberg für eine ausgezeichnete Endqualität geboren.

Intensiv rubinrot mit Granatenreflexionen.

Die Nase ist überwiegend von fruchtigen Noten, kleinen schwarzen und roten Beeren, Pflaumen und Kirschen geprägt.

Blumennoten von Purpur und Alpenveilchen. Das lange Altern in Barriques gibt ihm tertiäre Aromen aus Holz und Rösten ergeben, wie Gewürze und junges Leder.

Im Mund ist eine Struktur und eine Konzentration einer ausgeprägten, aber gut ausgewogenen Tannin-Textur des Alkoholgehalts.

Lange Beharrlichkeit mit olfaktorischem Geschmack, mit würzigen, fruchtigen Erinnerungen.



18-20°C



13,50% VOL

