PIEROTH

Piccolo Angelo

Italien | Veneto Art. Nr. 4113023

Weinbeschreibung

Auch der Piccolo Angelo überzeugt in der Nase mit den typischen Appassimento Noten, einer grossen Fülle an Aromen, und dank des Anteils an internationalen Trauben auch einem Touch Modernität. Intensive Kirsch-, Johannisbeer-, Schokoladen- und Gewürznoten. Das Holz ist gut eingebunden und wird von einer eleganten Säurestruktur und dem Alkoholgehalt unterstützt. Sehr weich und seidig mit langen mineralischen Noten im Abgang.

Wussten Sie schon?

Unser Piccolo Angelo – ein „Amarone“ für jeden Tag und jedes Budget. Wie bei seinem grossen Bruder wurden die Trauben, eine Komposition aus Corvinone, Cabernet-Sauvignon und Merlot, ausnahmslos per Hand gelesen – denn verletzte Traubenschalen würden das „appassimento“, die Trocknung, verhindern. Die besten Weintrauben wurden dann für ca. einen Monat getrocknet und anschliessend über mehrere Monate in Holzfässern ausgebaut, die zuvor für den Amarone Riserva benutzt wurden.

Passt zu:

Passt hervorragend zu den italienischen Klassikern Pasta al Ragù (mit Fleischsauce) oder Lasagne al Forno. Gegrillten oder geschmorten Fleischgerichten jeder Art, gereiftem Käse, wie beispielsweise dem lokal produzierten Montasio.



TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2023	LAND:	Italien
ALKOHOL:	14,5 vol. %	ANBAUGEBIET:	Veneto
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	11,22 g/l
WEINART:	Rotwein, trocken	SÄURE:	5,6 g/l
REBSORTE:	Cabernet Sauvignon, Corvinone, Merlot	TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur
ALLERGENE:	enthält Sulfite	TRINKREIFE:	bis 2030