



CIÙ CIÙ
SOLCHI RADICI SOGNI



Der Weise

12 Monate lang 30% in Barriques und 70% in Stahltanks für 24 Monate, dann noch 6 Monate in den Flaschen nachreifen, dies ist der Weg bis ich schlussendlich bei dir auf dem Tisch steh.

In mir steckt die seltene erhabene Qualität des Sangioveses.

Mit einem vollen Geschmack, dem Bouquet nach Kirschen und Waldbeeren, Pfefferminze und leichter Kaffeernote, angereichert mit süssen Tanninen, schenke ich dir einen kraftvollen, langen Abgang.

Bei jedem Anlass, wo es **rote Fleischgerichte** gibt, wie ein **Lamm im Ofen**, **Wild** oder **Wildschwein**, **Lasagne**, **Ravioli**, **Gnocchi** oder auch **kräftige Käsesorten**, bin ich voll dabei.

Genuss, Qualität und Weisheit, ergibt eine wunderbare Einheit.

Saggio Marche, IGT, *Ciù Ciù*

Traubensorte: Sangiovese

Trinktemperatur: 17 – 19° C

