

PODERE CONCA



BOLGHERI

AGAPANTO BOLGHERI ROSSO DOC



NAME – Agapanto von Agapanthus, Blume der Familie der Liliaceae mit Ursprung in Südafrika. Der Name stammt von der griechischen Antike "Agape" (Liebe) und "Anthos" (Blume).

TRAUBEN – Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Cilieggiolo.

WEINBEREITUNG – Die Trauben werden von Hand geerntet, verzweigt, eingeritzt und mit der Schale in Stahlbehältern ca. 20 Tage gären lassen.

ALTERUNGSVERFAHREN – Ca. 12 Monate im Holz (Tonneaux und Barriques aus französischer Eiche der zweiten Stufe)

FARBE – Intensiv und lebhaft rot

AROMA – Er äußert vorherrschende Noten von roten Früchten an der Nase

GESCHMACK – Er hat eine schöne Harmonie und Ausdauer im Mund, obwohl er jung und ausgelassen ist.

KOMBINATIONEN – In Kombination mit nicht allzu schmackhaften Charcuterie, Käse und rotem Fleisch wird das Beste aus Genuss gemacht, die Geschmeidigkeit und Ausgewogenheit machen es zum Genuss fürs ganze Essen.

ALKOHOLGEHALT – 14% Volumen