



## Fortuita (Bio-zertifiziert), IGT Daunia

Produzent	Paolo Petrilli
Land/Gebiet	Italien/Apulien
Jahrgang	2008
Produkt	Rotwein
Traubensorte(n)	Sangiovese (50%), Montepulciano (50%)
Alkoholvolumen	14%
Ausbau	6-monatiger Ausbau in gebrauchten französischen Eichenfassern
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Genussphase	bis 2014
Inhalt	75cl
Preis CHF	14.80

Mit dem Jahrgang 2008 ist der Fortuita offiziell ein zertifizierter Biowein. Er ist ein kompakter und ausdrucksstarker Rosso aus Apulien – ideal zur alltäglichen Küche sowie für das gesellige Zusammensein unter Freunden.

Schönes Rubinrot. Das Bouquet ist nicht nur fruchtbetont (Blaubeeren und Amarenakirschen), sondern bietet auch Würze. Im Gaumen harmonisch, mit feiner Fruchtnote und bestens integrierten Gerbstoffen.

