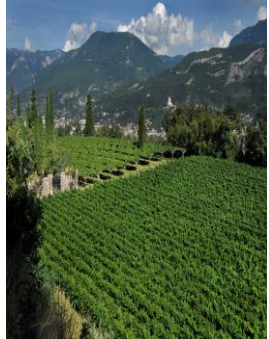


Fojanghe, Vigneti delle Dolomiti IGT Rosso

MASI – Fojaneghe, Trentino



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Merlot, Cabernet Franc, Teroldego
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, kräftig, ausgewogen
Alkohol:	13,51 vol.%
Serviertemperatur:	18°C
Servierempfehlung:	Zu rotem Fleisch, Wild und Käse
Verfügbare Formate:	0,75 - 1,5 Liter
Artikel-Nr.:	125114

Charakteristik

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Im Bouquet präsentiert er elegante Noten von Waldfrüchten wie Brombeeren und Himbeeren sowie schwarze Johannisbeeren abgerundet durch ein feines Vanillearoma. Am Gaumen ist seine Struktur kräftig, ausgewogen und angenehm. Die Tannine sind präsent, dabei aber weich und ausgewogen.

Klima/Terroir

Ideale Böden für den Weinanbau werden durch das leicht mediterrane Klima und die damit verbundenen sonnigen Hügel ergänzt.

Ausbau

Er reift 18 Monate in französischen Eichenfässern, danach mindestens 12 Monate in Flaschen.

Das Weingut

Die Grafen Bossi Fedrigotti leben seit fast 600 Jahren im Trentin und erzeugen dort seit über 300 Jahre mit Liebe und Professionalität Wein. Unter den vielen Generationen weinerzeugender Bossi Fedrigotti ragt die Unternehmerpersönlichkeit des Grafen Federico besonders heraus. Er schuf vor fünfzig Jahren den Fojaneghe, den ersten Wein mit Bordelaiser Rebsatz in Italien. 2011 wurde der fünfzigste Jahrestag des Fojaneghe gefeiert.

