



Domiziano, Cellino San Marco (Apulien)

Tenuta Albrizzi Salento IGP

Jahrgang	2023
Produzent	Domiziano
Region	Apulien
Alkoholgehalt	13.5% vol.
Traubensorten	50% Cabernet Sauvignon, 50% Primitivo

Vinifikation

Maischegärung während 14 Tagen bei 20 °C in horizontalen Rotationstanks aus Edelstahl. Anschliessende Reifung während 6 Monaten in amerikanischen und französischen Barriques. 4 Monate Flaschenreifung vor dem Verkauf.

Unsere Degustationsnotiz

Dunkles, sattes Rubinrot. Intensive Nase mit Noten von reifen Beeren, Cassis sowie Kakao. Elegant am Gaumen mit weichem Tannin und gut ausbalanciert. Nachhaltig langer Abgang. Unkomplizierter Wein mit einem hervorragenden Preis-Genuss-Verhältnis.

Domiziano

Die Weine von Domiziano, einer exklusiven Sonderabfüllung der Genossenschaftskellerei in Cellino San Marco, überzeugen von Jahr zu Jahr durch ihre Beständigkeit auf hohem Niveau. Die mit äusserster Sorgfalt gekelterten Weine glänzen durch ihr hervorragendes Preis-Genuss-Verhältnis. Angelo Maci, der Önologe dieser Cantina, versteht es, die Stärken Apuliens vollumfänglich auszuschöpfen. Das Resultat sind fruchtige, harmonische und vollmundige Weine mit viel Charme.



Passend zu

