




## APPASSIMENTO PIEMONTE DOC

### ANGELO ROCCA & FIGLI

Hergestellt nach dem alten Appassimento-Verfahren, bei dem die Trauben relativ früh geerntet werden, was ihre Frische erhält, um sie anschließend in trockener Luft zu trocknen – zu "rosinieren". Das erhöht Farbe, Reichtum und Konzentration des fertigen Weins. Beim Pressen der Trauben entsteht ein intensiver und kräftiger Most. Gutes Alterungspotenzial.

 **Dolcetto, Barbera**

 **Wild, Pasta, Grillgerichte, Rind, Kalb, würziger Käse**

2132936

Anzahl/Karton: 6

EAN Fl.: 8005286023158