Trentanni

Name	**Trentanni**
Ursprungsbezeichnung	Rosso Umbria igp
Weingut	Tenuta Marciliano – Famiglia Cotarella
Region	Umbrien
Land	Italien
Produkttyp	Rotwein
Jahrgang	2024
Traubensorten	50 % Merlot 50 % Sangiovese
Vinifikation	Der Wein, der 2009 zum ersten Mal auf den Markt kam, wurde – wie schon sein Name sagt – eigens zur Feier des 30. Jahrestags des Weinguts Falesco geschaffen, das 1979 von Renzo und Riccardo Cotarella gegründet worden ist. Die Lese für den Merlot erfolgt Anfang, die für den Sangiovese Ende September. Das Traubengut wird für ca. 15 Tage in Edelstahl mazeriert. Die alkoholische Gärung findet ebenfalls in Edelstahl statt. Nach abgeschlossener Fermentation reift der junge Wein für zwölf Monate in Barriquen.
Wussten Sie?	2009 zum 30-jährigen Jubiläum von Falesco lanciert: Der in der Barrique gereifte Trentanni besticht mit grossartiger Eleganz, schöner Dichte und charakteristischen Aromen von dunklen Früchten.
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Allergene	Sulfite
Degustationsnotizen	Tiefes Rubin mit purpuren Reflexen. In der Nase dicht gewoben, charaktervoll und ausgeprägt in der Aromatik. Es zeigen sich Aromen von Weichselkirschen, Zwetschgenkompott, warmwürzige Komponenten, Mon Chéri, etwas Waldboden und ätherische Noten. Im Gaumen satt und trotzdem elegant. Mit fester Textur, und perfekt ausbalancierender und eingebundener Säure. Die Aromen der Nase wiederholen sich. Langer, milder aber aromatisch sehr nachhaltiger Abgang.
Foodpairing	Aperitivo, Asiatische Küche, Fleischgerichte, Geflügel, Pasta und Pizza, Vegetarische Küche, Wildgerichte
Artikelnummer	1429.75C.2024.K06
Verpackung	6er-Karton
Verschlusstyp	Naturkorken
Inhalt	75 cl

Informationen vom 18.11.2026

Bindella
la vita è bella

Rudolf Bindella Weinbau-Weinhandel AG
Hönggerstrasse 115 8037 Zürich +41 44 276 60 60
bindella.ch