## LE THADE

# Carlo Re Sagratino Le Thadee




| | |
|---|---|
| **Art.-Nr.:** | 601496 |
| **Gebinde:** | 1 x 0,75l Flasche |
| **Alkoholgehalt:** | 15,5 % |
| **Anbaugebiet:** | Montefalco |
| **Anbauregion:** | Umbrien (Umbria) |
| **Ausbau:** | im neuen und gebr. Barrique |
| **Dekantierzeit:** | 30 |
| **Farbe:** | Rot |
| **Fasslagermonate:** | 18 |
| **Geschmack:** | trocken |
| **Jahrgang:** | 2018 |
| **Klassifizierung:** | DOCG -> Denominazione di Origine Controllata e Garantia |
| **Rebsorten:** | 100% Sagratino |
| **Serviertemperatur:** | 16 |
| **Trinkreife:** | 10 |

### Preise

**Flasche 32,00 €** brutto

Preis pro Liter: 42,67 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Rebsorte: 100 Prozent Sagrantino Anbautechnik: Kordonzug Hektarertrag: 7 Tonnen Ernte: erste zehn Oktobertage; Handernte in 15 kg Kisten mit Auswahl der Trauben im Weinberg und Auswahl der Beere im Weingut Vinifikation: in Stahltanks mit Temperaturkontrolle, 12 bis 18 Tage Mazeration Alterung: in Stahltanks für zehn Monate mit feinen Hefen, die der Bâtonnage unterliegen Verfeinerung: dreiunddreißig Monate, davon mindestens zwölf in 500 Liter Tonneaux und vier in der Flasche