



PERINI

SAN GIOVANNI

 An important wine with an intense ruby-red, colour. It has a delicate bouquet of violets and "wild fruits" and a light pleasant vanilla flavour. The mark's fermentation lasts about 18 days at 22-25' C. Small oaks of 225 litres each, named "barriques" and that come from Central Massif of France are used for malolactic fermentation. The wine is left in these barrels for 18 months to let it gain through osmosis those bouquet and fragrance that increase its already special qualities. At this point the wine is kept for some months in bottles to refine its tasting and bouquet. After that, the barrique "San Giovanni" is ready to be served on tables accompany prestigiously every important meat dish. We advise you to pour it accurately into a carafe and oxygenate it.

Advised temperature to serve: 18-20°C.


GRAPES: Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc.

 Reinrassiger Wein mit sattiger, rubinroter Farbe, durch einen feinen Duft mit Veilchen- und Waldbeerenaromen ausgezeichnet. Weicher und weiniger Geschmack verbunden mit leichten und bekömmlichen Vahilletönen. Der Traubensaft liegt ungefähr 18 Tage lang bei 22-25 °C an der Maische. Zur Verwandlung von Apfel- in Milchsäure wird der Wein in "Barriques" ausgebaut, kleinen (und seltenen) Eichenholzfässern zu 225 Litern, die aus Massiv Mitteleuropa kommen und wo der Wein bzw. 18 Monate lang ruht, um durch Osmose an Aromen und Dufttönen und damit weiter an Qualität zu gewinnen. Zum Ausbau von Geschmack und Duft reift er einige Monate lang auch in Flaschen aus. Dann ist der Barriquewein San Giovanni endlich mal Trinkreif und bei Tisch zu kosten wo er sich als herrlicher Begleiter zu allen umfangreichen

Fleischgerichten erweist. Aus diesem Grunde und zum Zwecke der besten Sauerstoffanreicherung ist es zu empfehlen, den Wein vor dem Servieren sorgfältig in eine Kanne umzugießen.

Am besten bei einer Temperatur von 18-20 °C servieren.

TRAUBEN: Dieser Wein ergibt sich aus der gelungenen Mischung von Cabernet Sauvignon- und Cabernet Franc- Rebsorten.

 Vino di grande razza, dal colore rosso rubino intenso, dal profumo delicato di violette e frutti di bosco, dal sapore vinoso e morbido, con lieve e gradevole gusto di vaniglia. La fermentazione su vinaccia dura circa 18 giorni a 22-25°C. La fermentazione malolattica avviene nelle barriques, piccole e rare botti di rovere da 225 litri provenienti dal Massiccio Centrale della Francia, dove il vino viene lasciato per 18 mesi ad acquistare per osmosi aromi e profumi che ne accrescono le già elevate qualità.

Successivamente viene tenuto alcuni mesi in bottiglia per affinare gusti e profumi. A questo punto il Barrique San Giovanni è pronto per essere degustato sulle nostre tavole, dove accompagna con grande autorità tutti i piatti di carne di particolare impegno.

Si consiglia, per la sua ottimale ossigenazione, di scaraffare il vino

prima di servirlo.

Temperatura consigliata per il servizio: 18-20°C.

LE UVE: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Alcohol level 13% vol.
- Acidity about 5,0 gr./l.
- Dry wine

CABERNET D.O.C. MANGESA BARRIQUE

