



M A U R I G I

# Bacca Rossa



Rotwein igt Sizilien

60% Nero d'avola  
20% Syrah  
20% Cabernet Sauvignon

Nur Stahlfass

Alkoholgehalt 13

Herkunft der Trauben Von uns ausgewählte Weinberge in Gebieten mit einer ausgezeichneten Anlage zum Weinbau; diese von unseren Fachleuten in allen Produktionsphasen von der Beschneidung bis zur Ernte betraut werden.

Gärung im Stahlfass

Verfeinerung im Stahlfass 3 Monate

Verfeinerung in der Flasche 10 Monate

Kennzeichen der Degustation Intensive Aromen von Blumen und Früchten, die insbesondere von den Trauben in Form der roten Beere stammen, mit einer schönen Nuance von aromatischen Kräutern. Fein und elegant mit einem frischen und dynamischen Abgang.

Gastronomische Begleiter Weißes und rotes Fleisch, das nicht allzu kräftig ist, Pasta - und Risotto - Gerichte mit Saucen aus Gemüse und Fisch, Käse mit einer mittleren Reifezeit.



M A U R I G I

MAURIGI TENUTA DI BUDONETTO:  
AZIENDA AGRICOLA CONTRADA BUDONETTO  
CASELLA POSTALE 103 - 94015 PIAZZA ARMERINA  
TEL./FAX: 0935/85240 - 0935/680760  
TEL. 320/7471917 - 320/7471918

MAURIGI DISTRIBUZIONE S.R.L.:  
VIA PERSICETANA VECCHIA, 26 - 40132 BOLOGNA  
TEL.: 051/405905 - FAX: 051/4144042  
E-MAIL: INFO@MAURIGI.IT  
WWW.MAURIGI.IT