

WEIN- EXPERTISE

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC "I SALTARI"



ART-NR. 12371

ERZEUGER I Saltari

CHARAKTERISTIK Sattes rubinrot, sortentypisches Bukett von dunklen Kirschen, getrocknetem roten Obst sowie Gewürzkräutern. Am Gaumen ausgeprägter Körper, volle Frucht, lebendige Säure und kräftiges Tannin.

VERZEHREMPFEHLUNG Rundet gehaltvolle Speisen, wie geschmorten Braten, dunkles Fleisch vom Grill oder eine Käseplatte mit reifen Hart- und Bergkäsesorten und dazu frische Focaccia wundervoll ab.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16°C

REBSORTE(N) Corvina, Rondinella, Corvinone, Croatina

ANBAUGEBIET Venetien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.50 %Vol., Restzucker 6.80 g/l, Gesamtsäure 5.45 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU In großen Holzfässern und Barrique

LEBENSMITTELVERANTWORTL. I Saltari, Spa, Via Casette 2, 37024, S. Maria -Negrar In Valp., Italien

ABFÜLLER Saltari Esse Pi SPA - Negrar - VR - Italia