WEINKOMPETENZ SEIT 1924

## WEIN-
## EXPERTISE

# AMARONE D. VALPOLICELLA RISERVA DOCG "I SALTARI"

ART-NR. 12261

CHARAKTERISTIK Tiefes, kräftiges Rubinrot mit granatroten Reflexen, charakteristisches Bukett von getrockneten roten Früchten, Gewürzkräutern, Anklänge von Marzipan, schwarzem Pfeffer, Tabak und Schokolade. Rotwein der Königsklasse mit kraftvollem Körper und üppigem Finale.

SPEISENEMPFEHLUNG Macht ein ausgezeichnetes Bild als Begleiter von reifem Käse, geschmortem Braten und dunklem Fleisch, beispielsweise in Form von Tagliata di Manzo.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 18°C

REBSORTE(N) Corvina, Rondinella, Corvinone, Croatina

ANBAUGEBIET Venetien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 15.50 %Vol., Restzucker 7.80 g/l., Gesamtsäure 6.00 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Sowohl in großen Holzfässern, als auch in Barriques.

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

ABFÜLLER Casa Sartori 1898 - Negrar di Valpolicella - Italia