

WEIN- EXPERTISE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA "PIETRO SARTORI" DOCG



ART-NR. 12171

ERZEUGER Sartori

CHARAKTERISTIK Kräftiges Rubinrot mit granatrotem Rand, charakteristisches Bukett von getrockneten roten Früchten, sowie Gewürzkrautern. Anklänge von Mandeln, Vanille und Röstaromen mit samtiger Textur.

VERZEHREMPFEHLUNG Macht sich wundervoll zu gereiftem Käse, kräftigen Fleischgerichten mit rotem Fleisch oder Wildgerichten wie Hirschgulasch mit Maronen.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 18°C

REBSORTE(N) Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon

ANBAUGEBIET Venetien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 15.00 %Vol., Restzucker 8.50 g/l, Gesamtsäure 5.50 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU In mittleren Eichenfässern für mind. 30 Monate.

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

ABFÜLLER Sartori S.p.A. - Negrar (VR) - Italia