

## WEIN- EXPERTISE

# AMARONE DELLA VALPOLICELLA "PIETRO SARTORI" DOCG



**ART-NR.** 12171

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

**SPEISENEMPFEHLUNG** 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 8.20 g/l, Gesamtsäure 6.00 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