WEINKOMPETENZ SEIT 1924

WEIN-
EXPERTISE

BARDOLINO CLASSICO DOC "SARTORI"

ART-NR. 13411

CHARAKTERISTIK Rubinrot mit violetten Reflexen, fruchtbetonter Duft nach Kirsche und Pflaume, etwas Pfeffer, feine Säure mit samtigen Gerbstoffen, harmonisch im Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNG Bietet sich hervorragend an zur Kombination mit leichten Hauptgerichten, Geflügel oder Fisch, oder auch einem Eintopf wie Castradina in brodo con verze.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16°C

REBSORTE(N) Corvina, Rondinella, Corvinone, Merlot, Molinara

ANBAUGEBIET Venetien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.00 %Vol., Restzucker 5.50 g/l., Gesamtsäure 5.20 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU 4-6 Monate im Edelstahl- und Zementtank

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

ABFÜLLER Casa Vinicola Sartori SPA - Negrar - Verona - Italia