

WEIN- EXPERTISE

"BELLARIA 15" COLTO VITATO GUTTURNIO SUPERIORE DOC



ART-NR. 11741

CHARAKTERISTIK Dunkle rubinrote Farbe. In der Nase fruchtige und florale Aromen. Am Gaumen ein weiches Mundgefühl mit feinen Noten roter Beeren. Ein feiner, mittlerer Körper mit langem Finish.

SPEISENEMPFEHLUNG Passt ausgezeichnet zu gepökeltem Fleisch, Pasta Bolognese und Parmesan.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 14-16° C

REBSORTE(N) Barbera, Bonarda

ANBAUGEBIET Emilia Romagna (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.00 %Vol., Restzucker 3.50 g/L, Gesamtsäure 5.50 g/L, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite.

AUSBAU 6 Monate Ausbau im Barrique

LEBENSMITTEL. VERANTWORTL. Romagnoli, Via Genova 20, 29020, Villò di Vigolzone, Italien

ABFÜLLER Cantine Romagnoli Villò Soc. Agr. SRL PC 4262 - 29020 Villò Di Vigolzone – Piacenza - Italy