

WEIN- EXPERTISE

"FIRA" CUVÉE ROSSO VERONESE IGT



ART-NR. 13771

CHARAKTERISTIK Im Glas ein tiefes Rubinrot. In der Nase Noten von Kirschen, Brombeeren und einem Hauch Vanille. Am Gaumen ein voller Körper mit Aromen von Beeren, pinkem Pfeffer und einem Hauch von Rosen. Ausbalancierte Tannine im langen Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNG Dieser Wein passt ausgezeichnet zu würzigen Pastagerichten, geschmortem Kaninchen oder auch kräftigen Gemüsespeisen, wie einer italienischen Parmigiana.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16-18°C

REBSORTE(N) Corvina, Merlot, Cabernet Sauvignon

ANBAUGEBIET Venetien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 14.00 %Vol., Restzucker 7.40 g/l., Gesamtsäure 5.00 g/l., Enthält keine Spuren von tierischen Eiweißen., Enthält Sulfite.

AUSBAU Ausbau im Holzfass.

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

ABFÜLLER Casa Vinicola Sartori S.p.a. - Via Casette, 4 - 37024 Negrar (VR)