WEIN-
EXPERTISE

"FIRA" ROSATO VERONESE IGT

ART-NR. 13801

CHARAKTERISTIK Im Glas tief Rosa mit korallfarbenen Reflexen. In der Nase sehr florale Noten von Pfingstrosen und Kirschblüten. Am Gaumen ein voller Körper mit Aromen von Nektarine, Mandarine und Mango. Elegante Säure und Salzigkeit im Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNG Dieser Wein passt ausgezeichnet zu Sushi, frittierten Tempura-Gerichten oder einem Fisch-Carpaccio.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 8-10°C

REBSORTE(N) Corvina

ANBAUGEBIET Venetien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 9.20 g/l., Gesamtsäure 5.70 g/l., Enthält keine Spuren von tierischen Eiweißen., Enthält Sulfite.

AUSBAU Ausbau im Stahltank.

LEBENSMITTELR. 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)