

## WEIN- EXPERTISE

# VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC "I SALTARI"



ART-NR. 12361

ERZEUGER I Saltari

**CHARAKTERISTIK** Im Glas sattes Rubinrot. In der Nase ein Bukett von dunklen Kirschen, getrocknetem roten Obst sowie würzigen Noten. Am Gaumen ein voller Körper mit Aromen von roten Beerenfrüchten und Schokolade, die von samtigen Tanninen gestützt werden.

**VERZEHREMPFEHLUNG** Rundet gehaltvolle Speisen, wie geschmorten Braten, dunkles Fleisch vom Grill oder eine Käseplatte mit reifen Hart- und Bergkäsesorten wundervoll ab.

**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** 16-18°C

**REBSORTE(N)** Corvina, Rondinella, Croatina, Corvinone

**ANBAUGEBIET** Venetien (Italien)

**FLASCHENINHALT** 0.75 Liter

**ANALYSEWERTE** 14.00 %Vol., Restzucker 8.10 g/l, Gesamtsäure 5.80 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

**AUSBAU** Ausbau in großen Holzfässern.

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

**ABFÜLLER** Casa Sartori 1898 - Negrar di Valpolicella - Italia