WEIN-
EXPERTISE

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC "I SALTARI"

ART-NR. 12361

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.

SPEISENEMPFEHLUNG 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