

WEIN- EXPERTISE

VALPOLICELLA VALBRUSA DOC "PIETRO SARTORI"



ART-NR. 13561

CHARAKTERISTIK Intensives Rubinrot, intensiver, fruchtbetonter Duft nach Kirsche und Waldbeeren, Gewürznoten von weißem Pfeffer und Zimt, saftige, gut eingebundene Säure, Tanningerüst fein abgerundet, lang anhaltend im Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNG Entfaltet sein volles Potential in Kombination mit würzigen Pastagerichten, dunklem Fleisch oder Geschmortem wie z.B. Stufato di Manzo.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16°C

REBSORTE(N) Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

ANBAUGEBIET Venetien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.00 %Vol., Restzucker 4.50 g/l., Gesamtsäure 5.30 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Edeltahltank und für 3 Monate in großen Holzfässern.

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

ABFÜLLER Casa Vinicola Sartori S.p.A. - Negrar (VR) - Italia