Ca dei Frati Pietro dal Cero-Amarone



REGION
Venetien

CHARAKTERISIERUNG
Ein komplexer Amarone mit Aromen von dunklen Beeren, Rosinen, Schokolade und Gewürzen. Am Gaumen vollmundig, mit kräftigen Tanninen und einem langen, intensiven Abgang.

SERVIEREMPFEHLUNG
Ideal zu Wildgerichten und gereiftem Käse.

SERVIERTEMPERATUR
15-18°C

Verschluss
Korken

Artikelnummer: FRATIAMARONE

Produkteigenschaften

Rebsorte	Corvinone, Croatina, Corvina, Rondinella
Anbaugebiet	Venetien
Farbe	Rot
Geschmacksstufe	Trocken
Herkunftsland	Italien

Allergene

Sulfit	Ja

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	16,0 % Vol.
Säuregehalt	5,5 g/l
Zuckergehalt	3,5 g/l

Zusätzliche Informationen

Inverkehrbringer: Az. Agr. Cà dei Frati, Via Frati, 22, 25019 Lugana di Sirmione (BS), Italien

Zum Produkt