



Qualität:	IGT
Region:	Venetien
Land:	Italien
Rebsorte:	Pinot Noir
Alkohol in vol. %:	10,50 vol. %
Restzucker:	9,50 g/l
Säure:	6,10 g/l
Ausbau:	Edelstahl
Allergene:	enthält Sulfite
Trinktemperatur:	6-8°C

Beschreibung

Schimmernde, fast glänzende rosa Farbe. Schönes fruchtiges Bukett nach Walderdbeeren und schwarzen Johannisbeeren, mit zart blumiger Note nach Rosen. Im Geschmack sehr elegant und harmonisch mit durchgehender Fruchtkomponente bis in den Abgang hinein.

Speiseempfehlung

Empfehlenswert zu Obstkuchen, Früchten und Mürbeteiggebäck. Paßt ebenfalls gut zu asiatischen leicht scharfen Vorspeisen wie Glasnudelasalat mit Garnelen.

Weingutbeschreibung

Die Villa Sandi ist ein Juwel der venezianischen Architektur des Palladio aus dem Jahre 1622, gelegen an den Hügeln des Montello bei Valdobbiadene. Hier befindet sich auch der Sitz der gleichnamigen Kellerei, ein Unternehmen von internationaler Bedeutung, geführt von Giancarlo Moretti Polegato. Neben herausragenden Proseccis, werden hier auch Stillweine von außergewöhnlicher Qualität produziert.