

SARTORI DI VERONA

Venetien - Italien



## "Ruspà" Bardolino DOC - 2014

Qualität:	DOC Bardolino
Region:	Venetien
Land:	Italien
Rebsorte:	Corvina Veronese 30%, Rondinella 35%, Molinara 20%, Corvinone 15%
Alkohol in vol. %:	12,00 vol. %
Restzucker:	5,00 g/l
Säure:	5,60 g/l
Ausbau:	Edelstahl
Allergene:	enthält Sulfite
Trinktemperatur:	14-16 °C
Lagerfähig bis:	2018

### **Beschreibung**

Im Glas zeigt der Wein ein helles Rubinrot. Er hat eine schöne Frucht, erinnert an Kirschen und Schattenmorellen. Im Geschmack kommt zusätzlich ein zartes Aroma von Bitterorange hinzu. Leichter Körper mit frischer Säure und weichen Tanninen.

### **Speiseempfehlung**

Ein Wein, der auch mäßig gekühlt zu leichter Küche serviert werden kann. Gergrillte Geflügelgerichte und gebratenes mediterranes Gemüse.

### **Weingutbeschreibung**

Sartori, gegründet im Jahre 1898, ist eine private Kellerei, die in der vierten Generation geführt wird. Damals wurde auch der heutige Firmensitz "Villa Maria" erworben, gelegen im Norden von Verona, umgeben von den Hügeln des Valpolicella. Mit viel Leidenschaft und Engagement hat sich das hohe Qualitätsniveau stabilisieren können und so den fabelhaften Ruf der Weine von Sartori begründet.