



CECILIA BERETTA SORAIE ROSSO VENETO IGT

2022 | 0,75 l

CHARAKTER

Handgelesene Trauben werden einen Monat lang in offenen Holzkisten getrocknet. Das Ergebnis ist ein hoch konzentrierter Wein mit rundem und halbtrockenem Ausbau. Ein kraftvolles und handverlesenes Rotweincuvée aus autochthonen und internationalen Rebsorten. Die Trauben für den SORAIE werden vor der klassischen Maischegärung in kleinen Holzkisten für einen Monat getrocknet um so das volle Potenzial aus diesem Wein auszuschöpfen. Aromatisch zeigen sich hier reife und intensive dunkle Fruchtaromen von Beerenfrucht und Schwarzkirsche. Begeleitet werden diese durch ein samtiges und auskleidendes Tannin und eine milde Säure.

FARBNUANCE

kräftiges Rubinrot

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Veneto

GESCHMACK

Halbtrocken

REBSORTE(N)

40% Merlot, 30 % Corvina,
20 % Cabernet Sauvignon, 10 % Croatina

SERVIERVORSCHLAG

Passt gut zu herzhaften ersten Gängen und zu gegrilltem oder gebratenem rotem Fleisch

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

14 % vol | 9,3 g/l | 5,8 g/l

AUSBAU

Barrique

TRINKTEMPERATUR

16-18 °C

MARKE | PRODUZENT

Cecilia Beretta

BOTTLED BY: P.V. SPA - VERONA - ITALIA

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 87306