



## CECILIA BERETTA MIZZOLE VALPOLICELLA DOC SUPERIORE 2018 | 0,75 l

### CHARAKTER

Aromen von Wildkirschen sowie Unterholz und Röstaromen in der Nase. Rund und weich am Gaumen, dabei frisch und schön ausbalanciert. Authentisch, finessenreich und elegant sind die drei Worte, die diesen Valpolicella aus kleinen Dorf Mizzole am treffendsten beschreiben. Anders als die Modern Variante des Valpolicella Ripasso, präsentiert sich dieser Wein von der traditionellen und filigranen Seite, ja fast schon burgundisch. Dominiert wird das Aromenspiel von Sauerkirsche, roter Johannisbeere und waldigen Noten die an Unterholz und Moos erinnern. Die eher ätherische Aromatik wird durch ein griffiges Tannin untermalt und von einer weichen Säurestruktur und dezenten Raucharomen abgerundet.

### FARBNUANCE

intensives Rot mit  
korallenroten Reflexen

### HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Valpolicella

### GESCHMACK

Trocken

### REBSORTE(N)

Corvina 60%, Corvinone  
25%, Rondinella 10%, Oseleta  
5%

### SERVIERVORSCHLAG

perfekt zu typischen  
Gerichten aus dem Veneto  
wie Steinpilz- oder  
Radicchio-Risotto, dunklem  
Fleisch und gereiften  
Käsesorten

### ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE \*

13 % vol | 5,0 g/l | 5,7 g/l

### TRINKTEMPERATUR

16-18 °C

### AUSBAU

55% in Eichenfässern und  
Tonneaux für 9 Monate

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

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

### MARKE | PRODUZENT

Cecilia Beretta

Enthält Sulfite, Schwefel