



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

MARKE | PRODUZENT

Cecilia Beretta

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

Enthält Sulfite, Schwefel