



2016 Valpolicella DOC Superiore

Monte Lodoletta, Azienda Agricola dal Forno Romano

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Italien

Region:

Venetien

Subregion:

Valpolicella

Produzent:

Dal Forno

Bewertung(en):

Ausbau:

28 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Rebsorte(n):

55% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Oseleta, 10% Croatina, 5% Rondinella

Artikelnummer:

1164916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valpolicella DOC Superiore

Monte Lodoletta

Azienda Agricola dal Forno Romano

Herkunft: Italien

Bewertung(en):

Rebsorte(n): 55% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Oseleta, 10% Croatina, 5% Rondinella

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 28 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.