



## 2015 Settemari

Calabria IGT, Fattoria San Francesco

Mediterran und aromareich

### Descrizione del vino:

Kalabrien kommt! Immer mehr junge Weingüter zeigen, was diese Region mit ihrer jahrtausendealten Weinkultur heute drauf hat. Eines dieser Weingüter ist die erst 2013 aus der Taufe gehobene Fattoria San Francesco der Familie Iuzzolini am Ionischen Meer. Ihr Settemari („Sieben Meere“) ist ein aromatischer mediterraner Weisswein.

### Nota di degustazione:

Goldgelb, grünliche Akzente. Ein Verbund von fruchtigen und blumigen Noten in der offenen Nase, geprägt durch Limette, Litschi und weisse Blüten, auch etwas Marzipan. Am Gaumen überraschend cremig, herrlich zitrische Noten wiederum, auch etwas würziges Rosmarin; fein balanciert und aromatisch anhaltend bis ins Finale. Perfekt zu Meeresfrüchten!

### Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu weissem Fleisch sowie Fisch und Krustentieren. Geniessen Sie ihn auch zu Focaccia, Käsegebäck, Antipasti, Spaghetti vongole und Gnocchi mit Salbeibutter.

### Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

|                             |                                 |
|-----------------------------|---------------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Italia                          |
| <b>Regione:</b>             | Calabria                        |
| <b>Produttore:</b>          | San Francesco                   |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 17/20, Parker 88/100      |
| <b>Vinificazione:</b>       | 2 Monate in Barrique            |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale                    |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.0 %                          |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt trinkreif                 |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 50% Chardonnay, 50% White Greek |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0794615                         |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Settemari**

Calabria IGT  
Fattoria San Francesco

|                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Italia                          |
| <b>Valutazioni:</b>             | Score 17/20, Parker 88/100      |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 50% Chardonnay, 50% White Greek |
| <b>Maturità:</b>                | Jetzt trinkreif                 |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale                    |
| <b>Vinificazione:</b>           | 2 Monate in Barrique            |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 13.0 %                          |
| <b>Servizio:</b>                | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |