



## 2014 Settemari

Calabria IGT, Fattoria San Francesco

Mediterran und aromareich

**Descrizione del vino:**

Das familiengeführte Weingut San Francesco zeigt mit dem tiefgründigen Settemari seine ganze Klasse.

**Nota di degustazione:**

Helles Gelb, goldene Nuancen. Eine sanfte, reiffruchtige Nase offenbart delikate Noten nach gelber Steinfrucht, Mango und Blütenhonig, auch deutliche florale Noten. Vollmundig und von schöner Dichte zeigt sich der Gaumen, Mirabellen und Quitte, sehr elegant komponiert, ergänzt mit einigen salzigen Noten; angenehm weich fließend im Finale.

**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 18/20, Parker 87/100
<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% Greco Bianco
<b>Numero di articolo:</b>	0794614

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Settemari**

Calabria IGT  
Fattoria San Francesco

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20, Parker 87/100
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Chardonnay, 50% Greco Bianco
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	2 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren