

SFORZATO DI VALTELINA DOCG BLACKEDITION

LAND;	ITALIEN
HERKUNFT;	VELTLIN
PRODUZENT;	PLOZZA SA HTTP://WWW.PLOZZAWINEGROUP.CH
TRAUBENSORTE;	NEBBIOLO
ALKOHOL;	14.5% VOL.
VINIFIKATION;	GRANATROTE FARBE. RUSTIKALER UND DICHTER AUFTAKT. MIT DEM DUFT VON EINGEMACHTEN KIRSCHEN, ROSINEN UND LEBKUCHENGEWÜRZEN. IM GAUMEN FOLGEN DICHTE WALDBEER- UND HOLZAROMEN, SOWIE EINE FRISCHE NUSSIGKEIT. SÜFFIG UND BODENSTÄNDIG. EIN KONZENTRIERTER, WÜRZIGER NEBBIOLO MIT DICHEM FRUCHTFLEISCH
WEINTYP;	DIE TRAUBEN FÜR DEN SFORZATO WERDEN AUF HOLZROSTEN AUSGEBREITET UND WÄHREND 3 BIS 4 MONATEN GETROCKNET. ANFANGS JANUAR WERDEN DIE TRAUBEN GEPRESST UND IN STAHLTANKS VERGOREN. DER AUSBAU ERFOLGT DANN IN GROSSEN HOLZFÄSSERN
PASST ZU;	WILD, ROTEM FLEISCH, REIFEM KÄSE, GRILLADEN



INFO@RAEZ-WEINE-GETRAENKE.CH