

"Sorgere" dolce Rosso di Puglia IGT



Name: "Sorgere" dolce Rosso di Puglia IGT

Artikel Nr.: 2032

Hersteller: Casa Vinicola Botter

Herkunft: Italien Region: Apulien

Rebsorte: 60% Negroamaro, 40% Sangiovese

Farbe / Art: Geschmack: süß Inhalt: 0.75 Liter Enthält: Sulfite Alkoholgehalt: 12,0%

Beschreibung: Rubinrot, mit intensivem und typischen Geschmack, mit würzigen Duftnoten, körperreich und sensationell samtig.

Herstellung: Die Reben stehen in den sonnigen Landschaften von Apulien. Nach der Pressung gärt der Most mit den Schalen

ca. 4-8 Tage lang bei kontrollierter Temperatur, um der Maische die typischen Eigenschaften der Rebsorten zu entlocken. Anschließend wird die Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur von ca. 25-30°C nach

8-10 Tagen beendet. Der Wein gelangt jung auf den Markt, um seine volle, liebliche Frucht zu erhalten. Hersteller-Das Weingut Casa Vinicola Botter wurde 1928 von Carlo Botter in Fossalta di Piave, 30 km nordöstlich von

information: Venedig, gegründet. Mit dem Einstieg der zweiten Generation, den Söhnen des Gründers Arnaldo, Enzo und Giovanni 1958 wurden die Weine in Flaschen abgefüllt vertrieben. Heute wird Botter in dritter Generation von verschiedenen Familienstämmen geleitet, und der Exportanteil beläuft sich auf rund 90% der Produktion in über 40

Länder. Die Weine sind für ein breites Publikum zugänglich und offerieren ein ausgezeichnetes Preis-/Genuss-

Verhältnis.

Servier-

Trinktemperatur ca. 18°C. Ideal zu gebratenem, dunklen Fleisch, Wildbret und gereiftem Käse. empfehlung:

Analysewerte: Alkoholgehalt: 12,0%

Restzucker: 35 g/l Säuregehalt: 5,3 g/l

Lagerfähigkeit: ca. 3 Jahre