



**MAX PIEHL**  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Appassimento Cà Vittoria Puglia IGT



<b>Name:</b>	Appassimento Cà Vittoria Puglia IGT
<b>Artikel Nr.:</b>	1350
<b>Hersteller:</b>	Casa Vinicola Botter
<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Apulien
<b>Rebsorte:</b>	60% Negroamaro, 25% Merlot, 15% Primitivo
<b>Farbe / Art:</b>	rot
<b>Geschmack:</b>	halbtrocken
<b>Inhalt:</b>	0.75 Liter
<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>Enthält:</b>	Sulfite
<b>Alkoholgehalt:</b>	14,5%
<b>Beschreibung:</b>	Feine Noten von getrockneten Früchten und Pflaumen, angenehme Würzaromen und ein Hauch Schokolade. Schön fruchtbetont, harmonisch und rund.
<b>Herstellung:</b>	Die Trauben werden nach der Ernte für eine Woche bis zehn Tage an der Luft getrocknet, um die Aromen, Säure und den Fruchtzucker zu konzentrieren, während der Wasseranteil verdunstet. Fermentation in rostfreien Edelstahltanks bei streng kontrollierten Temperaturen mit anschließender Reifeperiode. Weitere Reifung auf den Flaschen.
<b>Herstellerinformation:</b>	Das Weingut Casa Vinicola Botter wurde 1928 von Carlo Botter in Fossalta di Piave, 30 km nordöstlich von 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.
<b>Servierempfehlung:</b>	Zu intensiven Pasta-Gerichten, feinen italienischen Aufläufen oder dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen. Empfohlene Trinktemperatur 18°C.
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt: 14,5% Restzucker: 10,2 g/l Säuregehalt: 5,9 g/l
<b>Lagerfähigkeit:</b>	ca. 3-4 Jahre
<b>Auszeichnungen:</b>	Goldmedaille Berliner Wein Trophy für Jahrgang 2014.