



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Appassimento Cà Vittoria Puglia IGT



Name:	Appassimento Cà Vittoria Puglia IGT
Artikel Nr.:	1350
Hersteller:	Casa Vinicola Botter
Herkunft:	Italien
Region:	Apulien
Rebsorte:	60% Negroamaro, 25% Merlot, 15% Primitivo
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	halbtrocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2020
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Feine Noten von getrockneten Früchten und Pflaumen, angenehme Würzaromen und ein Hauch Schokolade. Schön fruchtbetont, harmonisch und rund.
Herstellung:	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 Edelstahl tanks bei streng kontrollierten Temperaturen mit anschließender Reifeperiode. Weitere Reifung auf den Flaschen.
Herstellerinformation:	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.
Servierempfehlung:	Zu intensiven Pasta-Gerichten, feinen italienischen Aufläufen oder dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen. Empfohlene Trinktemperatur 18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,5% Restzucker: 11 g/l Säuregehalt: 6,1 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3-4 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Berliner Wein Trophy für Jahrgang 2014.