

BERTANI

Valpolicella Valpantena

Herkomst

Valpolicella, Veneto. Italië

Druivenrassen

80% Corvina Veronese, 20% Rondinella

Vinificatie

Druiven worden gekneusd en de most wordt vergist waarna een lange maceratie op de schil plaatsvindt om de fruitige tonen eruit te halen.

Rijping

Gedurende 6 maanden in betonnen vaten. Daarna flesrijping van minimaal 3 maanden.

Alcoholpercentage

12%

Proefnotitie

Een robijnrode kleur, een frisse neus van granaatappel, rode bessen en kruiden, met een zeer drinkbaar, fris en fruitige afdrank.

Wijn-spijs

Rosbief, risotto, antipasti, gegrilde groenten

Serveertemperatuur

16-18 graden Celsius

