



## Quattro Soli, Sforzato di Valtellina DOCG 2014

La Perla di Marco Triacca

<b>Tipo</b>	Rotwein
<b>Vitigni</b>	Nebbiolo
<b>Origine</b>	Italien, Valtellina
<b>Produttore</b>	La Perla di Marco Triacca
<b>Maturazione</b>	20 Monate in 10-Hektoliter Eichenfässern
<b>Temperatura di servizio</b>	16 bis 18 Grad Celsius
<b>Maturità del consumo</b>	5 bis 12 Jahre nach der Ernte
<b>Contento alcolico</b>	14.5 %
<b>Numero di articolo</b>	24343714

### Beschreibung

Ein äusserst komplexer, hervorragender Wein mit einladenden balsamischen Noten. Am Gaumen stoffig und füllig.

### Passt zu

Kräftige Fleischgerichte, Wild, gereifter Käse

### Wissenswert

Durch eintrocknen in belüfteten Räumen verlieren die Trauben für den Sforzato rund 30 Prozent Wasser. Dadurch wird eine Konzentration der anderen Inhaltsstoffe erreicht.