



Quattro Soli, Sforzato di Valtellina DOCG 2015

La Perla di Marco Triacca

Typ	Rotwein
Traubensorten	Nebbiolo
Herkunft	Italien, Valtellina
Produzent	La Perla di Marco Triacca
Ausbau	20 Monate in 10-Hektoliter Eichenfässern
Ausschanktemperatur	16 bis 18 Grad Celsius
Trinkreife	5 bis 12 Jahre nach der Ernte
Alkoholgehalt	14.5 %
Artikelnummer	24343715

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.