



Sabia Rosso Veneto igt

BIOWEIN

Sabia Rosso Le Tende zeigt das erstaunliche Potenzial der Rebsorte Corvina.

Die Reben wachsen auf sandigen Böden reich an Kalkstein und werden sorgfältig von Hand zum optimalen Zeitpunkt geerntet. Der Ausbau in Stahl- und Betonfässern verleiht diesem Wein eine angenehme Weichheit. Dies harmoniert perfekt mit den typischen Aromen der Corvina-Trauben und lässt einen mittelkräftigen Rotwein mit zarten Tanninen entstehen.

Die Rebflächen befinden sich auf den Moränenhügeln bei Colà di Lazise auf 120 m über dem Meeresspiegel.

Die biozertifizierten Weinberge wurden zwischen 1985 und 2008 bepflanzt. Die Fläche beträgt 2 Hektar, die mittlere Produktionsmenge liegt bei 9000 kg/ha.

REBSORTE

Corvina und Merlot

EIGENSCHAFTEN

Farbe: intensives Rubinrot

In der Nase: fruchtige Aromen mit Noten von Orangen, Kirschen, Anis und getrockneten Blüten

Am Gaumen: angenehm weich und ausgewogen

PASST ZU

FBolognese-Pasta, rotem Fleisch, Braten, gegrilltem Fleisch, gebratenem Gemüse,

Wurstwaren und gereifte Käsesorten.

Serviertemperatur: 16° - 8° im Sommer

Alkoholgehalt: 13,5% vol.