

NEU


BIO



20010820 | 2020

LA ROGGIA RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Speri
VITICOLTORI

 Speri Viticoltori

 Italien
Venetien

 Corvina Veronese, Rondinella

ARTIKELBESCHREIBUNG

Dieser Recioto wird aus den besten Trauben des Weinberges La Roggia gewonnen und unterläuft einen 110-tägigen Trocknungsprozess. Er präsentiert sich von granatroter Farbe, mit intensiven, süßen Aromen von getrockneten Trauben, Veilchen und Konfitüre. Am Gaumen ist er warm, samtig und finessenreich.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.500 l

Biokontrollstellennummer IT BIO 006 E1941

EAN Flasche / EAN Karton
8024194024019
18024194024016

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Inverkehrbringer Weinland Ariane Abayan GmbH
20251 Hamburg



PRODUZENTEN-INFO

Speri ist ein authentischer und klassischer Weinproduzent, der aufgrund seines Traditionsbewusstseins und seiner festen Verwurzelung in seinem Gebiet, einen wichtigen Bezugspunkt für den italienischen Weinbau darstellt.

Die Geschichte Speris beginnt in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Inzwischen ist die Familie in der siebten Generation angelangt und erfreut sich über 60 Hektar eigener Rebfläche, verteilt in den besten Gebieten der Valpolicella Classica. Die Traube ist nicht nur der Grundstein für einen guten Wein; sie ist seine Essenz, seine Seele und sein Charakter.

Sie begibt sich in Einklang mit den Rhythmen der Natur, passt sich den Bodenbeschaffenheiten an und lässt sich von den Händen des Landwirts unterweisen. Den eigenen Boden zu bewirtschaften, ist ein altes und traditionelles Gewerbe. Vor sieben Generationen hat die Familie Speri mit dem Weinbau in der Valpolicella Region begonnen. Viele Jahre sind vergangen, aber die ursprünglichen Werte bleiben bestehen, ebenso wie der Stolz, Teil eines einzigartigen Gebiets, wie der Valpolicella Classica zu sein. Unsere Weine erzählen unsere Geschichte.