



## Alteo

Amarone della Valpolicella DOC 2008

Ein Amarone ohnegleichen! Aus dem allerbesten Traubengut entstehen bloss 2000 Flaschen pro Jahr.

**Artikelnummer** 1841.08

**Weingut** La Casetta

**Region** Valpolicella

**Jahrgang** 2008



### Degustationsnotiz

Dichtes, dunkles Rubin mit braunen Reflexen; vielschichtiges Bukett nach Pflaumen, Backgewürz, Kaffee, Unterholz und kandierten Orangen; sehr dicht gewoben, füllig, feines Tannin, angenehme Frische im langen Abgang  
*Martina Korak, Önologin*



### Rebsorten

Corvina (80%)  
Rondinella (20%)



### Speisenvorschläge

Wild Geschmortes Fleisch Morcheln



### Lagern

Bis mindestens 2016  
lagerfähig



### Genusstipp

Optimaler Genuss bei  
18-20 °C



### Verschluss

Naturkork



### Vegan

ohne tierische  
Inhaltsstoffe hergestellt



### Analysedaten

Alkohol	17.5%
Freie SO2	14 mg/l
Gesamte SO2	66 mg/l
Flüchtige Säure	0.78 g/l
Gesamtsäure	6.6 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	4.9 g/l
Analysedatum	28.02.2014

### Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: IT-BIO-007  
Herkunft: IT  
Abfüller: Az. Agr. Fasoli Gino  
enthält Sulfite

### Weitere Informationen

[www.delinat.com/1841.08](http://www.delinat.com/1841.08)