



Valpolicella La Casetta

Valpolicella DOC 2022

Ein alter Bekannter im neuen Kleid! Auch die inneren Werte dieser Fasoli-Preziose sind noch besser geworden.

Artikelnummer 2157.22
Weingut La Casetta
Region Valpolicella
Jahrgang 2022

Degustationsnotiz
Rubinrot; fruchtig-würziges Bukett, vor allem nach Kirschen und Brombeeren; schöner Schmelz, zuerst fruchtige, dann würzige Gaumenaromatik, feinkörniges Tannin, angenehme Frische; dezente Holznote im Abgang
Martina Korak, Önologin

Rebsorten
Corvina (50%)
Rondinella (30%)
Molinara (20%)

Speisenvorschläge
Polenta, Pasta an Tomaten- und Gemüsesaucen, Wurstplatten, Gemüsequiche

Lagern Bis mindestens 2027 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 16-18 °C

Verschluss Naturkork

Analysedaten

Alkohol	13%
Freie SO2	16 mg/l
Gesamte SO2	70 mg/l
Flüchtige Säure	0.58 g/l
Gesamtsäure	5.1 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	5.0 g/l
Analysedatum	22.09.2023

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: IT-BIO-007
Herkunft: IT
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/2157.22