

Bardolino DOC – Riva d’Oro Cantina Alibrianza

Im Jahr 1981 gründete Roberto Mazzei das Familienunternehmen „Alibrianza srl“. Zu Beginn wurde mit Weinen und typisch italienischen Spezialitäten gehandelt. Durch die Leidenschaft zum Wein wurde jedoch bald klar, dass man sich vor allem in diese Richtung weiter entwickeln würde. Seit Sohn Andreas Mazzei die Firmenleitung übernommen hat, liegt das Augenmerk vor allem auf einem breiten und qualitativ hochwertigen Weinsortiment.

Anbaugebiet:	Venetien/Italien
Rebsorte:	60 % Corvina 30 % Rondinella 10 % Molinara
Alkohol:	12 % Vol.
Lagerdauer:	2 – 3 Jahre
Restzucker:	5,1 g/l
Säure:	5,2 ‰
Weinbereitung:	sanfte Pressung der Trauben, Mazeration von 4-6 Tage und Vergärung bei kontrollierter Temperatur von 18 - 20 °C
Lagerung:	4 Monate in Edelstahlbehältern bis zur Abfüllung
Serviertemperatur:	18 – 20 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 017 868 000 693



Art. 31238

Charakteristik:	glänzendes Rot, angenehmes frisches Bouquet nach Schattenmorellen und Kirschen, am Gaumen leicht, erfrischend und schön fruchtig
Passend zu:	Vorspeisen, Suppen, Risotto, Nudelgerichte, Pizza, hellem Fleisch, Käse