





Sartori Fira Rosso Veronese I.G.T.

Sartoris historie går helt tilbage til 1898, hvor Pietro Sartori købte en vinmark og en lille kælder for at sikre stabile forsyninger af gode kvalitetsvine til sit hotel. Denne handling kom til at symbolisere grundlæggelsen af vinfirmaet Sartori – og vin har lige siden været Sartori-familiens kald. Der er nu gået over 100 år siden grundlæggelsen, og det er i dag 4. generation af Sartori-familien, der ejer og leder firmaet.

Denne Fira Rosso Veronese er produceret af druerne Corvina, Merlot og Cabernet Sauvignon, der er dyrket i kalk- og lerholdig jord i bakkerne omkring Marano, Valgataro og Negrar i Veneto, Italien.

Druerne er let overmodne, da de har fået lov at hænge på druestokkene lidt længere end sædvanligt. Derefter er de blevet omhyggeligt udvalgt til denne vin, som har været lagret ca. 6 måneder på store fade for at reducere tanninindholdet, øge kompleksiteten og understrege druernes naturlige krydderier.

Det er en lækker rødvin med klar rubinrød farve samt intens duft af modne bær, røde roser og peber. Smagen er skøn og delikat med noter af kirsebær, vilde brombær og hindbær, velafbalancerede tanniner samt en lang og utrolig behagelig eftersmag.

Denne harmoniske rødvin er særdeles velegnet til både pasta-grill- og risretter samt de fleste former for kød.

Det er en vin, der bør drikkes forholdsvis ung og frisk.

Producent:	Sartori
Land:	Italien
Region:	Veneto
Type:	Rødvin
Restsukker:	7.5 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	6