





## Sartori Villa Molino Amarone della Valpolicella D.O.C.G.

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 vin er produceret af druerne Corvina, Corvinone, Rondinella og Cabernet, der alle er dyrket i Veneto-området i Italien.

Vinen har været lagret ca. 1 ½ år på egetræsfade og minimum 6 måneder på flasken inden frigivelsen.

Det er en flot vin med intens granatrød farve og en frugtig duft. Fyldig, men samtidig rund og næsten silkeblød smag af modne frugter samt en lang og behagelig eftersmag med noter af krydderier.

Producent:	Sartori
Land:	Italien
Region:	Veneto
Type:	Rødvin
Druer:	50% Corvina, 30% Corvinone, 15% Rondinella og 5% Cabernet
Restsukker:	8.5 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	6