



CA' DEL SETTE®

— GOURMET FOOD & BEVERAGE —

AMANTE® Collezione Oro

LINE AMANTE®



Jahrgang 2016



Jahrgang 2019

Dank der von Generation zu Generation weitergegebenen Traditionen und der Erforschung nach innovativen Produktionstechniken haben wir 2012 die Amante®-Linie geschaffen. Diese Linie entstand aus der LIEBE zu unserem Gebiet, unserer Arbeit und der kontinuierlichen Forschung. Verona, das Produktionsgebiet der Weine dieser Kollektion, ist dank der berühmten Geschichte von Romeo und Julia weltweit als die Stadt der Liebe bekannt. Der Name „Amante®“ (wörtlich übersetzbar mit „Liebhaber“) erklärt kurz und bündig die Herkunft solcher Weine: Er stellt die Verbindung zur Geschichte unseres Gebietes dar – ein in den wunderschönen und beeindruckenden Weinbergen der Provinz Verona gelegener Nektar, den wir mit unseren Kundinnen und Kunden teilen möchten, damit sie dieselben Emotionen erleben können. **AMANTE® Collezione oro (Goldkollektion)** ist das Ergebnis eines Forschungsprozesses, der zur Schaffung dieses einzigartigen Produkts geführt hat, das zwei für die besten Rotweine von Verona typische Techniken kombiniert: „**Appassimento**“ und „**Ripasso**“, die nur dank der in all diesen Jahren gesammelten Erfahrung, die diesen Prozess exklusiv für Ca' del Sette macht, neu aufgegriffen und verbessert wurden.

TYPOLOGIE: Rotwein Verona I.G.T.,

hergestellt mit einer exklusiven Weinernteerfahrung der Ca' del Sette: Die besten Trauben werden erst geerntet, nachdem sie im Weinberg leicht getrocknet sind.

REBSORTEN: Merlot, Cabernet Sauvignon, Corvina.

ANBAUGEBIET: Provinz von Verona.

BODENART: Skelettreiche, überwiegend kalkhaltige und sandige Böden.

ORGANOLEPTISCHE ASPEKTE: Intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Charakterisiert durch kräftige Noten von Vanille und roten Früchten, Kaffee und Lakritze sowie, im Abgang, von Kirschen, Schokolade und Kakao.

Vollmündig und ausgewogen im Geschmack. Körper und Intensität werden verstärkt.

SPEISEEMPFEHLUNG: Hervorragend zu Herbst- und Wintergerichten wie Schmorbraten, Eintöpfen, Braten und Wild; gut zu einfacheren Gerichten wie Aufschnitt und Käse. Auch allein getrunken ist er der würdige Abschluss eines Abendessens oder ein hervorragender Meditationswein, begleitet, nach Belieben, von Schokoladenraspeln.

TRINKTEMPERATUR: 18 °C

ALKOHOLGEHALT: 16% vol

EAN-Code 13 Fl. 0,75 l: Fl. 8050148522096 / BOX x 6 Fl. 8050148522102



Seven House S.r.l.

Via San Brizio, 44 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR)

Email: cadelsettegourmet@gmail.it - www.7house.it - Tel. +39 3442418030

@CADELSETTE_GOURMET

