



CA' DEL SETTE®
— GOURMET FOOD & BEVERAGE —

BACCA DEL MERLO® DOLCE

LINIE CA' DEL SETTE®

Bacca del Merlo® ist ein Wein, der hauptsächlich aus Garganega-Trauben gewonnen wird, der autochthonen Rebsorte des Ostens von Verona. Der Wein hat seinen Namen von dem Wort „Beere“ (**BACCA**), das die beste Beere der Garganega-Traube bezeichnet, und von dem Wort „Amsel“ (**MERLO**), einem Vogel mit glänzend schwarzem Gefieder, gelb-orangem Schnabel und lebhaftem Gesang, der in unseren Gegenden lebt und gierig nach Früchten ist, in diesem Fall nach der Beere der Garganega-Trauben. Es handelt sich um einen echten Feinschmecker, denn er ernährt sich am liebsten von den reifsten und süßesten Beeren. Wie die Amsel es liebt, die köstlichsten Beeren zu essen, so wählen wir bei der Herstellung dieses Weins die besten Trauben aus, um die typischen Gerüche und Aromen unseres Landes zum Geschmack hervorzubringen.

TYPOLOGIE: Weißwein – süß

REBSORTEN: Garganega, Chardonnay, Pinot Bianco.

ANBAUGEBIET: Provinz von Vicenza und Verona.

BODENART: Vulkanisch und tuffhaltig.

ORGANOLEPTISCHE ASPEKTE: Kristallklare, zarte strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Die Nase ist fruchtig, blumig und würzig, mit Noten, die an tropische Früchte wie Ananas, in Sirup eingelegte Pfirsichen, Karamell und Zuckerwatte erinnern. Im Geschmack frisch und süß, mit guter Persistenz.

SPEISEEMPFEHLUNG: Hervorragend zu Hefengebäck, Back- und Konditoreiwaren, Obst, frischen und gereiften Käsesorten sowie in Kombination mit Honig und Marmeladen.

TRINKTEMPERATUR: 8-10°C

ALKOHOLGEHALT: 10% vol

VORHANDENER ALKOHOLGEHALT: 10%vol

POTENTIELLER ALKOHOLGEHALT: + 3%vol

RESTZUCKER: 50g/L

EAN-Code 13 Fl. 0,75 l: Fl 8050148521334 / BOX x 6 Fl. 8050148521341



Seven House S.r.l.

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

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

@CADELSETTE_GOURMET



CA' DEL SETTE®