



CA' DEL SETTE®

— GOURMET FOOD & BEVERAGE —

APPASSIONANTE®

1848 Sorio - LINIE APPASSIONANTE®



Dank der von Generation zu Generation weitergegebenen Traditionen und der Erforschung nach innovativen Produktionstechniken haben wir 2015 die Appassionante®-Linie geschaffen; um das 150-jährige Bestehen unserer Familie im Weinbau zu feiern. Die Weine der Appassionante®-Linie sind nach Schlachten benannt, die in unserem Gebiet geschlagen wurden. Das Ziel ist es, die Verbundenheit mit dem Land zu feiern, so dass wir, so wie die Helden für ihre Heimat kämpften, jeden Tag dafür kämpfen, die von Generation zu Generation weitergegebenen Traditionen am Leben zu erhalten.

Einer dieser Weine ist der „SORIO 1848“, ein venetischer Rotwein I.G.T. mit 13% Vol.

Dieser Wein 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. Appassionante® 1848 Sorio wurde in Erinnerung an den ersten Krieg des italienischen Risorgimento geschaffen, in dem sich die Stadt Vicenza, die 1815 zum Königreich Lombardei-Venetien (also einer österreichischen Provinz) gehörte, erhob und die Armee des österreichischen Reiches besiegte.

TYPOLOGIE: Rotwein Veneto 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.

ANBAUGEBIET: Provinz von Verona und Vicenza.

BODENART: Skelettreiche, überwiegend kalkhaltige und sandige Böden.

ORGANOLEPTISCHE ASPEKTE: Rubinroter Wein mit granatroten Reflexen. Intensiv und komplex in der Nase, mit fruchtigen Noten von Kirschen in Alkohol und reifen Pflaumen sowie mit einem leichten Hauch von Kakao und Vanille. Intensiv, anhaltend und recht tanninhaltig im Geschmack, mit einem ätherischen Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG: Hervorragend zu Aufschnitt, mittelreifen Käsen, Wintersuppen und ersten Gängen mit Fleisch.

Ideal auch zu gegrilltem und gebratenem roten Fleisch.

TRINKTEMPERATUR: 18 °C

ALKOHOLGEHALT: 13% vol

EAN-Code 13 Fl. 0,75 l: Fl 8050148520108 / BOX x 6 Fl. 8050148520139



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



APPASSIONANTE®