

Valpolicella Classico Superiore DOC

harmonisch - komplex - aromatisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Produzent

F.lli Farina

Jahrgang

2024

Flaschengrösse

75 cl

Alkoholgehalt

13%

Kulinarik

Pizza, Pasta al Ragù, Polenta und
gegrilltem Gemüse

Rebsorte

Corvina, Corvinone, Molinara,
Rondinella

Verschlusstyp

Kunststoffstopfen

Genussreife

ab 2025

Trinktemperatur

16 - 18°C

Artikelnummer

21781724

Ausbau

12 Monate in slawonischer Eiche



ÜBER DEN WEIN

Lato Serio steht für die kraftvolle und kompromisslose Seite der Valpolicella. Sorgfältig ausgewählte Trauben und eine präzise Reifung formen einen Wein von beeindruckender Struktur und Tiefe.

Pizza, Pasta al Ragù, Polenta und gegrilltem Gemüse

BESCHREIBUNG

Farbe

Klares mittleres, leuchtendes Rubinrot.

Aromatik

Mittlere Intensität, geprägt von roten Beeren wie Kirsche und Himbeere, ergänzt durch Noten von Cassis, Pflaumen und Zedernholz. Feine Anklänge von Süssholz und dezenten Lederaromen verleihen dem Bouquet zusätzliche Tiefe und Komplexität.

Körper

Trocken, mit lebendiger, ausgeglichener Säure und feinkörnigen gut integrierten Gerbstoffen und einem mittleren Körper. Am Gaumen setzt sich die fruchtige Aromatik fort: Rote Kirschen, Himbeere, ergänzt durch Noten von Cassis, Pflaumen und Zedernholz. Feine Anklänge von Süssholz und dezenten Ledernoten. Die Balance zwischen Frucht, Säure und Körper verleiht dem Wein eine sanfte, harmonische Präsenz. Der Abgang ist von mittlerer Länge.

Gesamteindruck

Ein eleganter, ausgewogener Valpolicella Classico Superiore mit klarer Struktur, harmonischer Frische und ausgewogener Fruchtaromatik



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch