



Villa Molino Rosso Veronese I.G.T. Italien

Denne vin kommer fra det italienske vinhus Sartori, hvis 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.

Vinen er produceret af Corvina, Rondinella, Corvinone og Merlot druer, der er dyrket på Sartoris egne vinmarker i Veneto området i Italien.

Denne vin har været lagret 18 måneder på egetræsfade samt 4-6 måneder på flasken inden frigivelsen.

Vinen har en flot rubinrød farve med et granatrødt skær, intens og vedvarende duft, fyldig, men samtidig rund og fløjlsblød smag af sorte kirsebær og tørret frugt samt en lang og behagelig eftersmag.

Denne velafbalancerede vin er særdeles velegnet til pizza, pasta og ikke for krydrede kødretter samt vildt.

Vinen kan med velbehag drikkes nu og de næste par år.

Alkoholprocent: 13
Restsukker: Ca. 7,5 g/l
Indhold: 75 cl
Type: Tør