

## VALPOLICELLA CLASSICO DOC



Speri Viticoltori

Italien  
Venetien

trocken



60% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 10% Molinara

## ARTIKELBESCHREIBUNG

Dieser junge rubinrote Rotwein mit violetten Reflexen ist ein Valpolicella par excellence. Er zeigt einen intensiven, weinigen Duft nach Veilchen und Kirschen. Duft und Gaumen sind geprägt von einer schönen Frische und Jugendlichkeit. Mit seinem mittleren Körper ist er bereits jetzt ein Trinkgenuss.

## FARBE, GESCHMACK &amp; MEHR

|       |     |
|-------|-----|
| Farbe | Rot |
|-------|-----|

## ARTIKELDATEN

|         |             |
|---------|-------------|
| Gebinde | 6 / 0.750 l |
|---------|-------------|

|            |             |
|------------|-------------|
| Verschluss | Naturkorken |
|------------|-------------|

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| Biokontrollstellennummer | IT-BIO-006 |
|--------------------------|------------|

|                          |                                 |
|--------------------------|---------------------------------|
| EAN Flasche / EAN Karton | 8024194025405<br>18024194025402 |
|--------------------------|---------------------------------|

## ANALYSE

|               |           |
|---------------|-----------|
| Alkoholgehalt | 12.0 %Vol |
|---------------|-----------|

|       |         |
|-------|---------|
| Säure | 5.5 g/L |
|-------|---------|

|            |         |
|------------|---------|
| Restzucker | 3.2 g/L |
|------------|---------|

## INHALT UND NÄHRWERT

|              |                    |
|--------------|--------------------|
| Zutatenliste | 100% uva biologica |
|--------------|--------------------|

|               |                  |
|---------------|------------------|
| Energiegehalt | 322 kJ / 76 kcal |
|---------------|------------------|

|            |       |
|------------|-------|
| Fettgehalt | 0.0 g |
|------------|-------|

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| gesättigte Fettsäuren | 0.0 g |
|-----------------------|-------|

|               |       |
|---------------|-------|
| Kohlenhydrate | 1.4 g |
|---------------|-------|

|              |       |
|--------------|-------|
| Zuckergehalt | 0.5 g |
|--------------|-------|

|               |       |
|---------------|-------|
| Ballaststoffe | 0.5 g |
|---------------|-------|

|        |       |
|--------|-------|
| Eiweiß | 0.0 g |
|--------|-------|

|      |       |
|------|-------|
| Salz | 0.0 g |
|------|-------|

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Allergene und Zusatzstoffe | enthält keinerlei Ei-Allergene<br>enthält keinerlei Milch-Allergene |
|----------------------------|---|

|                                |                                  |
|--------------------------------|----------------------------------|
| Angabepflichtige Inhaltsstoffe | enthält ein Antioxidationsmittel |
|--------------------------------|----------------------------------|

|                  |   |
|------------------|---|
| Inverkehrbringer | Speri Viticoltori<br>37029 San Pietro In Cariano VR<br>IT |
|------------------|---|



## PRODUZENTEN-INFO

Speri ist ein authentischer und klassischer Weinproduzent, der aufgrund seines Traditionsbewusstseins und seiner festen Verwurzelung in seinem Gebiet, einen wichtigen Bezugspunkt für den italienischen Weinbau darstellt.

Die Geschichte Speris beginnt in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Inzwischen ist die Familie in der siebten Generation angelangt und erfreut sich über 60 Hektar eigener Rebfläche, verteilt in den besten Gebieten der Valpolicella Classica. Die Traube ist nicht nur der Grundstein für einen guten Wein; sie ist seine Essenz, seine Seele und sein Charakter. Sie begibt sich in Einklang mit den Rhythmen der Natur, passt sich den Bodenbeschaffenheiten an und lässt sich von den Händen des Landwirts unterweisen. Den eigenen Boden zu bewirtschaften, ist ein altes und traditionelles Gewerbe. Vor sieben Generationen hat die Familie Speri mit dem Weinbau in der Valpolicella Region begonnen. Viele Jahre sind vergangen, aber die ursprünglichen Werte bleiben bestehen, ebenso wie der Stolz, Teil eines einzigartigen Gebiets, wie der Valpolicella Classica zu sein. Unsere Weine erzählen unsere Geschichte.