



DOMINI DEL LEONE

Veneto Rosso IGT

Corvina, Merlot,
Cabernet und Raboso

Alc 13%

16-18°C

Wirklich der Ausdruck des Terroirs des Veneto Region. Rotweinherstellung. Nach der Gärung folgt eine 12-monatige Reifung in 25 hl französischen Eichenfässern.

Harmonisch und ausgewogen mit fruchtigen Aromen von Kirsche, Beeren, mit blumigen Nuancen.

Ausgezeichnet als Aperitifwein, aber auch der perfekte Begleiter zu rotem Fleisch.



ANBAUGEBIET

Einziger Weinberg, Valpolicella, Verona, Region Venetien



BODENTYP

Kalkstein



ANBAUMETHODE

Pergola und Guyot

HÖHE

500 - 650 Meter



FARBE

Rubinrot



BOUQUET

Komplexes, mit eleganten Noten von roten Früchten und Vanillenoten



GESCHMACK

Fein, elegant, guter Körper



WEIN-ESSEN PAARUNG

Ausgezeichnet als Aperitifwein. Perfekter Begleiter zu rotem Fleisch.

