

## 'Alteo' Amarone della Valpolicella DOCG

Aus der langjährigen Zusammenarbeit zwischen Fasolis und der Cooperativa Ottomazzo entstand einst der mächtige Alteo. Die Trauben für den Alteo stammen vom ehemaligen Präsidenten, der heute direkt mit den Fasolis zusammenarbeitet. Ihm gehören gute Lagen im Hinterland von Fumane. Das Verfahren ähnelt dem des Orgno, nur werden hier die typischen Trauben des Valpolicella verwendet. Ein Bilderbuchamarone voll herrlicher Aromen: Tabak, Pflaumen, Leder, Schokolade. Ein Wein zum Philosophieren.

Erzeuger:	Azienda Agricola Fasoli
Anbaugebiet:	Valpolicella
Rebsorte:	Corvina, Corvinone, Rondinella
Jahrgang:	2015
Temperatur:	18°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Fleischgerichten, Wildbret, Käse
Artikel-Nr.	25093
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	23
Gesamtsäure (g/l)	6,7
Restzucker (g/l)	7
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	95
Vorhandener Alkohol (Vol%)	17,5
Weinstil	Barrique

