



Anbaugebiet Valtellina / Veltlin (eigene Produktion)

Produzent C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT

Traubensorte Nebbiolo

Farbe Tiefdunkles Rubinrot

Geschmacksrichtung Angenehm, sehr beständig, erinnert an kleine Waldbeeren, geröstetes Brot und Vanille. überdeckt jedoch das sortentypische Aroma seiner Herkunfttrauben nicht.

Lagerfähigkeit Noch 3 - 5 Jahren

Trinktemperatur 18-20° C

Merkmale Aus Nebbiolotrauben gekeltert und mindestens 18 Monate zum Teil in neuen Barriques ausgebaut, erreicht dieser Wein eine intensive, rubinrote Farbe mit fruchtigen Aromen und ist reichhaltig an Tannin. Schmeckt nach Waldbeeren mit leichtem Vanilleduft
Bei einer richtigen Lagerung der Flasche, bekommt der Wein ein reiches Bouquet.

Weintipp Der Divum passt zu allen Speisen, ausser Fisch. Besonders gut schmeckt er zu den typisch italienischen Gerichten wie Braten, Wild, getrocknetem Bündnerfleisch und kräftigen Käsesorten.

Auszeichnungen 2013, Cervim 86.33Punti,



**Divum Nebbiolo
Valtellina Superiore
DOCG La Torre**

**Denominazione di Origine
Controllata e Garantita**

Divum