



<b>Anbaugebiet</b>	Valtellina / Veltlin (eigene Produktion)
<b>Produzent</b>	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT
<b>Traubensorte</b>	Nebbiolo
<b>Farbe</b>	Tiefdunkles Rubinrot
<b>Geschmacksrichtung</b>	Angenehm, sehr beständig, erinnert an kleine Waldbeeren, geröstetes Brot und Vanille, ohne jedoch das sortentypische Aroma seiner Herkunftstrauben zu überdecken.
<b>Lagerfähigkeit ab Kauf</b>	3 - 7 Jahre
<b>Trinktemperatur</b>	18 - 20° C
<b>Merkmale</b>	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.
<b>Weintipp</b>	Dieser Wein passt zu allen Speisen. Besonders gut schmeckt er zu den typisch italienischen Gerichten wie Braten, Wild, getrocknetem Bündnerfleisch und kräftigen Käsesorten.



**Divum Nebbiolo  
Valtellina Superiore  
DOCG La Torre**

**Denominazione di Origine  
Controllata e Garantita**

# Divinum