



Unser schönes Puschlavertal. wikipedia

Divum Valtellina Superiore DOCG, La Torre

Traubensorte: Nebbiolo

Trinktemperatur: 18 – 20° C



Himmel auf Erden

Mein Name spricht für sich selbst. Ich gehöre zu einer der ersten Kreationen von La Torre.

Mein Aroma erinnert an kleine Waldbeeren, geröstetes Brot und Vanille, überdeckt jedoch nicht das sortentypische Aroma meiner Nebbiolotraube.

Nach der Kelterung habe ich das Privileg für mindestens 18 Monate zum Teil in neuen Barriques ausgebaut zu werden. So erreiche ich eine intensive, rubinrote Farbe mit fruchtigen Aromen und werde mit Tannin bereichert.

Mich kannst du dann noch gut 3 - 7 Jahre lagern.

Zu allen Speisen kann ich mich gut anpreisen, vor allem zu den **typisch italienischen Gerichten** wie **Braten, getrocknetem Bündnerfleisch, Wild, Wurstwaren** und **kräftigen Käsesorten**.

Ich sage nur eins: *GÖTTLICH!*