



Anbaugebiet	Veneto/Venedig Hinterland
Produzent	Domus Vini, Azienda Vinicola di Dante Vedovato, Tre Baselighe
Traubensorte	Corvina veronese 55%, Molinara 30%, Merlot 15%
Farbe	Tiefes Rubinrot
Geschmacksrichtung	Als Jubiläumswein geboren, ist er eine reine Spezialität geworden. Angenehm runder, vollmundiger Wein mit Nuancen von reifen Brombeeren und Kirschen. Leicht fruchtiges Aroma, weich, süffig und harmonisch im Abgang.
Lagerfähigkeit ab Kauf	2 - 3 Jahre
Trinktemperatur	16 - 18° C
Merkmale	Der Wein wird in der Ebene von Bassano del Grappa und Valdobbiadine, auf glacialen Moränen-, Kies- und Sandböden erzeugt. Die Trauben werden nach einer Überreifung auf dem Stock, (Spätlese) nach der traditionellen Methode gekeltert. Der Wein hat eine schöne, intensiv rubinrote Farbe, sowie einen Geschmack nach fruchtigen Schwarzkirschen, Waldbeeren und einem Brotrinde-Röstaroma.
Weintipp	Dieser Wein ist zu allen roten Fleischgerichten und Grilladen, Nudelgerichten und Pizza geeignet. Er passt auch zur traditionellen Wildfleischküche, sowie zu reifem Käse.



**Novecento 23
Rosso Veneto IGP**

Indicazione Geografica Protetta

Novecento 23