



## DS Terre Nobili Rosso

### Algemeen

Dé Stefani is een familie-domein met een rijke wijngeschiedenis. De familie komt uit Refrontolo, een klein dorp in de Veneto (Noord-Italië) waar Valeriano De Stefani sinds het midden van de 19de eeuw wijn maakt in de schaduw van de Alpen en met zicht op de Adriatische zee.

Het klimaat is zonnig en terzelfdertijd ook koel. De ondergrond van klei en de nabijheid van Alpen en Adriatische zee zorgen voor ideale omstandigheden om elegante wijnen te vervaardigen.

De druiven worden manueel geplukt. De blend weerspiegelt de regio 50% Cabernet, 40% Merlot en 10% Raboso. Alessandro gebruikt wilde gisten voor de fermentatie. Nadien rijpt de wijn gedurende 15 maanden op houten vaten (nieuwe eik). Het resultaat is een elegante, complexe wijn.

### Soort

Rood fijn

### Bodem en ondergrond

Kalk, Klei

### Druif

Cabernet Sauvignon, Merlot, Raboso

### Land

Italië

### Regio

Veneto

### Jaargang

2021

### Rijping

Nieuwe vaten

### Vatrijping

15 maanden

### Cépage/Assemblage

Assemblage

### Kleur

Kersenrood.

### Geur

Voorname aroma's van zwart fruit (kersen, ...), sous-bois-impressies, maar tevens zijn zoethout, koffie en chocolade nooit ver weg. Frisse groene kruiden (munt, ...) nemen soms de bovenhand.

### Smaak

Wijn met een fruitige diepgang en structuur maar bovenal nadruk op het frisse en minerale karakter.

### Gastronomie

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - [www.lartduvin.be](http://www.lartduvin.be) - [koen@lartduvin.be](mailto:koen@lartduvin.be)  
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



De frisse en minerale toetsen zorgen voor een ideale bijzit voor charcuterie-schotels. Lekker bij: BBQ, Charcuterie, Gevogelte, Kalfsvlees, Kazen, Pastagerechten, Rund, Varken, ...

**Lekker bij**

BBQ, Charcuterie, Exotisch vlees, Gevogelte, Kalfsvlees, Kazen, Pastagerechten, Rundsvlees, Varkensvlees

**Alcoholgehalte**

12.50 %

**Inhoud**

750.00 ml/stuk

**Sluiting fles**

Kurk

**Minimaal bewaarpotentieel**

6 jaar