

## *Cesarini Sforza Brut Aquila Reale*

Ein genussvoll klassischer Spumante mit einzigartigem Bouquet, mineralisch und würzig, elegant und langanhaltend

Lavis,  
Chardonnay, weiß  
Metodo Classico

Trinktemperatur: 6 - 8 C  
Ein Highlight für den ganz besonderen Anlass

Gambero Rosso: 3/3 Gläsern  
Bester Spumante Metodo classico (I Migliori Vini Italiani 2010, Luca Maroni)

0.75 l  
Bestellnummer 17300



## *Cantina Sociale LAVIS - Lavis*

Kaum ein Genossenschaftsbetrieb in Italien ist derart qualitätsorientiert wie dieser, der von Fausto Peratoner geleitet wird. Mehrere Oenologen und Agronomen arbeiten in den modern eingerichteten Kellernanlagen und - was besonders wichtig ist - mit den Mitgliedern in deren Weingärten. Die beiden Sorni-Weine der kleinen und feinen D.O.C. unmittelbar bei LaVis bauen hauptsächlich auf einheimische Rebsorten. Sie glänzen durch gehaltvolle Eleganz und guten Trinkfluß. Bei der Òra-del-Lago-Linie haben wir unsere Auswahl auf die für das Trentino typischen Rebsorten konzentriert, auf den roten Teroldego und die weißen Nosiola sowie auf den Chardonnay. Òra del Lago heißt der warme Wind, der vom Gardasee kommend die Rebgrärten des Trentino durchlüftet. Luftig, frisch und sehr angenehm sind auch die Weine. Ritratti heißt die Spitzenlinie des Weinguts, und wenn man die großen Auszeichnungen in Betracht zieht (z.B. 3 Gläser für den Ritratti Rosso im Gambero Rosso 2006), ist auch sie wirklich preiswert. Ein saftiger Cabernet der Marzemino Nailam und ein Pinot Nero runden ein Programm ab, das nichts zu wünschen übrig läßt.