



REOLTRE

ROSSO VERONESE

Vino rosso di gran corpo, morbido ed elegante ottenuto da uve CORVINA, CORVINONE e RONDINELLA, leggermente appassite.

REOLTRE racchiude il massimo della passione, dei segreti e delle tecniche di vinificazione di Mario Lavarini.

REOLTRE, anche con il suo nome, vuole rappresentare al massimo l'azienda: per questo si selezionano le migliori uve provenienti dai vigneti con altitudine più elevata; proprio da qui ne derivano il carattere e la complessità di questo importante vino.

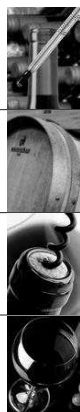
A full bodied, smooth and elegant red wine made from the grapes of CORVINA, CORVINONE and RONDINELLA, slightly dried.

REOLTRE combines the passion, secrets and the very best techniques of wine making of Mario Lavarini.

REOLTRE even just it's name represents the best of this Company: with this in mind the best grapes are selected from high altitudes from there derives the nature of this complex and important wine.

Dieser Rotwein mit seinem hervorragenden Körper ist weich und elegant, und wird aus den Traubensorten CORVINA, CORVINONE und RONDINELLA hergestellt, leicht getrocknet. REOLTRE birgt das Höchstmaß an Leidenschaft, Geheimnissen und Weinbaumethoden von Mario Lavarini in sich.

REOLTRE soll das Unternehmen nicht zuletzt durch seinen Namen bestmöglich verkörpern: aus diesem Grund werden für ihn die besten, aus den am höchsten gelegenen Weinbergen stammenden Trauben ausgewählt. Aus ihnen entstehen der Charakter und die Komplexität dieses wichtigen Weins.



20° C

18 mesi

1 h.

15% Vol.

