

Veneto / Rosso

Indicazione Geografica Tipica

Ein aromatischer und fruchtiger Rotwein mit intensiver Farbe. Ausgeprägt und überschwänglich passt er ausgezeichnet zu jedem Gericht, wobei er seinen Charakter voll zur Geltung bringt. Dieser ausgezeichnete Qualitätswein wird zum Aperitif oder zu Vorspeisen, Risotto und Nudelgerichten empfohlen.

Trauben dieses Weines

Cabernet Sauvignon, Merlot und Marzemino in unterschiedlichen Anteilen.

Lage des Weinberges

Südlich vom Gardasee, zwischen Peschiera del Garda und Sirmione. Nord-Südlage. Durchschnittliche Höhe des Anbaugebiets 60 bis 80 m ü.M.. Kalk- und lehmhaltiger Boden.

Reberziehung

Guyot einfach oder doppelt, aber kurz.

Pflanzdichte: 3,10 x 1,20.

Ertrag pro Hektar

150 Doppelzentner.

Erntezeit / Weinbereitung

Mit der Hand, letzte Septemberwoche bis erste Oktoberwoche. Gärung auf den Schalen und Verfeinerung im Stahl.

Weinausbau

3 Monate im Stahl und 3 – 4 Monate in der Flasche.

Langlebigkeit

Von 18 bis 24 Monaten ab Flaschenabfüllung.

Merkmale der Sinneswahrnehmung

Farbe mit violetten Reflexen, die ins Karminrot gehen. Duftnoten nach Kirsche und roten Früchten lassen diesen Wein zu einem Erlebnis für die Nase werden. Lieblich im Geschmack – eine Verführung aller Sinne.

Gastronomische Verbindungen

Ideal zu jedem Gericht, besonders zu Wurstwaren und Wild. Ausgezeichnet, wenn er in Gesellschaft genossen wird.

Serviervorschläge

Bei einer Temperatur von 16°C in Tulpengläsern oder Ähnlichem servieren.

Analysekriterien

Alkoholgehalt 12,5 % Vol

Säuregehalt
5,40 g/l

Restsüße
8 g/l

Ph
3,25

