



“Vigna le Giare” Collezione Bardolino DOC Classico

ROTWEINE



Alkohol: 12% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Der Weinberg Le Giare befindet sich in Bardolino, im typischen Hügelland der östlichen Seite des Gardasees.

Rebsorten: Der Wein wird aus roten Trauben und nur in einer begrenzten Menge hergestellt: Corvina (65%), Rondinella (25%) und anderen (10%). Der Anbau erfolgt in Dachlaubenerziehung.

Boden: Besonders steiniger Boden (daraus stammt der Name “Le Giare”, – “die Steine”) moränischem Ursprungs.

Weinbereitung und Herstellung: Die von uns extra selektierten Trauben der Rebsorte “Le Giare” werden leicht gepresst. Das Fermentieren erfolgt für 5-6 Tagen unter einer kontrollierten Temperatur (18-20°C.) in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern.

Beschreibung: Trockener, fruchtiger, harmonischer und leichter Wein, der aus der besten Traubenselektion unseres Weinberges stammt.

Farbe: Helles rubinrot.

Duft: Das Bouquet verströmt die Aromen roter Beeren.

Geschmack: Angenehm trocken, harmonisch und elegant.

Trinktemperatur: 15-16°C.

Lagerung: Soll jung getrunken und in einem gut gelüfteten, trockenen und dunklen Raum aufbewahrt werden.

Serviervorschlag: Ein hervorragender Essensbegleiter, der zu vielen Gerichten passt.

TECHNISCHE DATEN:

Gesamtsäure: 5,10 g/l

Zucker: 8,00 g/l

SO2 gesamtmenge: 89 mg/l

Freies SO2: 29 mg/l

Trockene Extraktnettomenge: 27,6 g/l

Flüchtige/Volatile Säure: 0,26 g/l