

“Vigna le Giare”

Collezione Bardolino DOC Classico



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 (60%), Rondinella (30%) und andere (10%). Der Anbau erfolgt in Dachlaubenerziehung.

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

Weinbereitungssystem: 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, das Ergebnis der besten Traubenauswahl aus unserem Weinberg.

Farbe: Helles rubinrot.

Duft: Frische, fruchtige Aromen.

Geschmack: Angenehm trockener, frischer und harmonischer Rotwein.

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.

| Zucker | Gesamtäure | Volatile Säure | Gesamt SO ₂ | Freies SO ₂ | Netto Trockenextrakt |
|----------|------------|----------------|------------------------|------------------------|----------------------|
| 8.00 g/l | 5.10 g/l | 0.26 g/l | 89 g/l | 28 g/l | 24.5 g/l |

CANTINE LENOTTI SRL

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

WWW.LENOTTI.COM

INFO@LENOTTI.COM