

Bagarre



CORTE BRAVI®

Zwei Radfahrer, die mitten in der Gruppe kämpfen: Merlot und Cabernet Sauvignon! Ein entscheidender, vertikaler, muskulöser Wein, der bei all unseren anderen Weinen aus einheimischen Trauben Verwirrung stiftet.

BEZEICHNUNG

IGT Verona Rosso bio-wein

JAHRGANG

2018

WEINBERGE

biologisch bewirtschaftetes Eigenland, das mit der Methode der Veroneser Pergel bebaut wird. Südlage.

ALTER DER REBSTÖCKE

20 Jahre

ANBAUGEBIET

Ortsteil Gargagnago, Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona), 200 m ü.d.M.

BODENART

Vorrangig kalkhaltig.

CUVÉE

50% Cabernet Sauvignon –
50% Merlot

ERTRAG

9000 kg pro ha. Aus 100 kg Trauben werden 55 - 60 l Wein hergestellt.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Die roten Merlot-Trauben werden per Hand geerntet und einen Monat in Holzkisten angetrocknet, bis zur Ernte der überreifen Cabernettrauben, die noch am Rebstock verbleiben. Nach der gemeinsamen Kelterung werden die Trauben einer Kaltmazeration unterzogen, auf die eine spontane Gärung erfolgt. Daraufhin wird eine zweite warme Mazeration durchgeführt, die ca. 1 Monat dauert. Nach der Reifung, die zur Hälfte 2 Jahre in alten

Fässern aus amerikanischer Eiche und zur anderen Hälfte im Stahlfass erfolgt, wird der Wein ohne Filterung in Flaschen abgefüllt, wo er mindestens 6 Monate weiterreift.

GÄRUNG

einheimischen

FILTERUNG

Keine

SULFITGEHALT

Unter 30mg/l

ALKOHOLGEHALT

14 % vol.

GESAMTSÄURE

5,5 g/l

RESTZUCKER

0,9 g/l

SERVIEREMPFEHLUNG

Ideal zu zweiten Menüängen und gemischtem Kochfleisch nach venezianischer Tradition, ebenso wie zu deftigen Wurstwaren wie Salami und Kochwurst und zu reifem Käse.

SERVIERTEMPERATUR

18 °C

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Intensives Rubinrot mit dunkelvioletten Nuancen. In der Nase sind Noten von Pflaume, Gewürzen und weißer Schokolade wahrnehmbar. Am Gaumen kommen weiche Tannine und Gewürznoten zur Geltung, die sich mit Nuancen von Trockenpflaumen und Lakritze mischen.

