

# Timido



CORTE BRAVI®

Wir wollten unsere weißen mit unseren roten Trauben. Da ist er! Rondinella und Molinara drückten schüchtern.

## BEZEICHNUNG

IGT Verona Bianco bio-wein

## JAHRGANG

2020

## WEINBERGE

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

## ALTER DER REBSTÖCKE

20/30 Jahre

## ANBAUGEBIET

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

## BODENART

Vorrangig kalkhaltig.

## CUVÉE

50% Molinara, 50% Rondinella

## ERTRAG

9000 kg pro ha. Aus 100 kg Trauben werden 45 - 50 l Wein hergestellt.

## VINIFIKATION UND REIFUNG

Die ausschließlich roten Trauben werden von Hand geerntet und sofort sanft gepresst, um den Most von den Hülsen zu trennen. Daher stammt auch der Name „timido“. Die spontane Gärung ohne synthetische chemische Zusatzstoffe erfolgt in kleinen Stahlfässern. Es folgt ein kurzer 5-monatiger Ausbau auf dem feinen Geläger. Anschließend wird der Wein ohne Filterung in Flaschen abgefüllt, wo er mindestens 4 weitere Monate reift.

## GÄRUNG

einheimischen

## FILTERUNG

Keine

## SULFITGEHALT

Keine Sulfite.

## ALKOHOLGEHALT

12 % vol.

## GESAMTSÄURE

5,4 g/l

## RESTZUCKER

0,5 g/l

## SERVIEREMPFEHLUNG

Der ideale Wein für gesellige Momente als Auftakt eines Abendessens oder zum Aperitif. Hervorragend zu zartem Süßwasserfisch und frischem Streichkäse.

## SERVIERTEMPERATUR

10-12 ° C

## SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Strohgelbe Farbe mit limegrünen Reflexen, in der Nase frische Noten von Zitrusfrüchten und Wiesenblumen. Im Mund trocken, mineralisch und schmackhaft. Leicht tanninisch, Nachgeschmack mit Aromen von Zitrusfrüchten und Brotkruste.

