

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

2022

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 Hüllen 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.

