

Bocia



CORTE BRAVI®

Ein lieblicher und leichter Wein, der von unseren Wurzeln und der Geschichte unserer Familie erzählt, von unvergesslichen Episoden und kleinen, einfachen Dingen, mit denen wir aufgewachsen sind. Daher auch der Name „Bocia“: er erinnert an den kleinen Jungen auf dem Bild, der unser Vater war. Er war der jüngste von sieben Geschwistern und konnte unzählige Anekdoten vom früheren Dorfleben erzählen.

BEZEICHNUNG

Tafelwein Bio

JAHRGANG

2022

WEINBERGE

Eigener Besitz mit Anbausystem Veroneser Pergel nach biologischer Methode. Südlage.

REBENALTER

10/15 Jahre

ANBAUGEBIET

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

BODENART

Vorrangig kalkhaltig

REBSORTE

100% Rondinella

ERTRAG

9000 kg pro Hektar. Aus 100 kg Trauben werden 65 - 70 Liter Wein erzeugt.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Die reifen Rondinella-Trauben werden von Hand gelesen und sofort gekeltert. Die spontane Gärung erfolgt in Stahltanks ohne synthetische Chemikalien bei kontrollierter Temperatur. 2-3-monatiger Ausbau im Stahltank, spontane malolaktische Gärung. Flaschenabfüllung ohne Filterung.

HEFEN

Autochthon

FILTERUNG

Keine

SULFITGEHALT IN DER FLASCHE

Unter 30mg/l

ALKOHOLGEHALT

9,5 % vol.

GESAMTSÄURE

5,0 g/l

RESTZUCKER

0,6 g/l

SERVIEREMPFEHLUNG

Ein klassischer Alltagswein, der zu unterschiedlichsten Speisen passt: von belegtem Brot bis hin zu Fischgerichten (gemischte Fischfrittüre) und herzhaften Mahlzeiten wie Kochwurst oder Hühnerbrühe.

SERVIERTEMPERATUR

10 - 12 °C

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Glänzend rote Farbe. In der Nase Noten von Sauerkirsche, rosa Pfeffer und Muskatnuss. Am Gaumen knackig und frisch mit Kirscharomen, saftig und leicht adstringierend, mit Nuancen von Basilikum, roter Johannisbeere und Hagebutte.

