



Le Brognole

Società Agricola Girardi Giuseppe e Gianpietro SS

Bardolino

Veneto
DOC | Rot

Datenblatt

Produktionsgebiet: Lazise (VR)

Boden: Lehmboden

Rebsorte: 60% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara.

Erntezeit: Ende September.

Sammeln: Manual / Mechanik

Vinifikation: Die Weinbereitung erfolgt in einem Stahlbecken mit einer Temperatur von 26 Grad, wobei die Schale 8 Tage lang getrocknet wird

Reifung: Die Bereitung des Weins erfolgt mindestens 6 Monate in Betonfässern.

Organoleptischen Eigenschaften

Farbe: Rubin Rot

Geruchssinn: Leicht vinöser Duft mit floralen Noten

Gaumen: Trockener, sehr ausgewogener Geschmack, vollmundig.

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Empfohlene Trinktemperatur: 16° C.

Es ist als Beilage zu schmackhaftem weissem Fleisch oder zartem roten Fleisch geeignet Das ist ein Wein zum Essen.

