



Le Brognole

Società Agricola Girardi Giuseppe e Gianpietro SS

Corte dei Mori

Veneto
IGT | Rot

Datenblatt

Produktionsgebiet: Lazise (VR)

Boden: Lehmboden

Rebsorte: 70% Corvina, 30% Cabernet

Erntezeit: Mitte September

Sammeln: Manual / Mechanik

Vinifikation: Die Trauben werden nach der Ernte anderthalb Monate in Kisten getrocknet. Die Gärung dauert 10 Tage in Stahlfässern.

Reifung: Nach der Gärung liegen die Trauben in Betonfässern aus französischem Eichenholz etwa ein Jahr lang. Danach werden sie abgefüllt.

Organoleptischen Eigenschaften

Farbe: Rubin mit Marmorierung

Geruchssinn: Parfüm mit Vanille-Noten.

Gaumen: Geschmeidig und vollmundig im Geschmack.

Alkoholgehalt: 13,5 % vol.

Empfohlene Trinktemperatur: 18-20° C.

Wein ist der perfekte Grill partner

