



Le Brognole

Società Agricola Girardi Giuseppe e Gianpietro SS

Rosso del Veneto

Veneto
IGT | Rot

Datenblatt

Produktionsgebiet: Lazise (VR)

Boden: Lehmboden

Rebsorte: 50% Corvina, 50% Rondinella

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 Veredelung erfolgt in Stahlfässern über einen Zeitraum von mindestens 6 Monaten.

Organoleptischen Eigenschaften

Farbe: Rubin Rot

Geruchssinn: Angenehme Aromen von Gewürzen und Vanille.

Gaumen: Komplexe, feste, liebevolle Struktur.

Alkoholgehalt: 12 % vol.

Empfohlene Trinktemperatur: 18° C.

