



Le Brognole

Società Agricola Girardi Giuseppe e Gianpietro SS

Rosso Verona

Veneto
IGT | Rot

Datenblatt

Produktionsgebiet: Lazise (VR)

Boden: Lehmboden

Rebsorte: 80% Corvina, 20% Cabernet

Erntezeit: Mitte 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: Zarter Duft mit Kirsch- und Himbeerblüten

Gaumen: Samtig Weich und gut balanciert

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Empfohlene Trinktemperatur: 16–18°C.

Wein wird zu den ersten gut gewürzten Gerichten, Braten, Schmorbraten und Grillfleisch serviert.

