



Klassifikation: IGT Rosso Verona

Zusammensetzung: 80% Corvina Veronese - 20% Syrah

Anzahl produzierter Flaschen: 8.000

Produktionsort: Lazise (Verona - Italien)

Höhe über Meeresspiegel: 100 m

Name der Weinberge: Le Coste, I Montioni

Ausbeute / Hektar: 60 q/ha

Anbausystem: guyot

Pflanzdichte: 6.500 Pflanzen / Hektar

Erntezeit: erste zehn Septembertage für Syrah, Ende September für Corvina, von Hand und in Kisten

Gärung: Edelstahltanks

Gärtemperatur: 26-28°C

Dauer der Gärung: 5-7 Tage

Reifung: 15 Monate in Barriques, gefolgt von 12 Monaten in der Flasche

Zeitpunkt der Flaschenabfüllung: März zwei Jahre nach der Ernte

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Säuregehalt: 5,30 g/l

pH: 3,65

Zucker: 1 g/l

Netto-Trockenextrakt: 32 g/l

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Rot mit Orangetönen.

Geruch: der erste Duft ist würzig, nach Pfeffer und Zimt, gefolgt von den balsamischen Düften von Lakritze und Vanille. Der Nachduft ist fruchtig, nach Pflaume und Schwarzkirsche.

Geschmack: Die ungewöhnliche Zugabe eines kleinen Prozentsatzes wertvoller Syrah-Trauben zu Corvina, einer typischen Rebsorte aus Verona, hat diesen eleganten, perfekt ausgewogenen Wein hervorgebracht. Er besitzt eine weiche Tanninstruktur und präsentiert eine reizvolle Kombination aus würzigen und herben Noten. Die harmonischen Anfangsdüfte bleiben durchgehend bestehen.

Optimale Trinktemperatur: 14-16°C

Passend zu: gemischten Grillplatten und Aufschnitt.