

CASARETTI

La Nogara BARDOLINO DOC CLASSICO

ANBAUGEBIET

Klassische Anbauzone des Bardolino (am Gardasee-Ufer).

BODEN

Moränenhügel.

HEKTARERTRAG

Ca. 100 l/ha.

REBSORTEN

70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Sangiovese.

FARBE

Flammendes Rubinrot.

BOUQUET

Intensiv, fruchtig und leicht weinig.

GESCHMACK

Voll, duftig frisch und harmonisch.

WEINLESE

Selektive Handlese der besten, optimal reifen Weintrauben.

HERSTELLUNGSMETHODE

Traditionelle Vinifikation auf Beerenschalen mit einer 8 bis 10 Tage langen Maische.

AUSBAU

Im Stahlgefäß mindestens 6 Monate lang.

TRINKEMPFEHLUNG

Am besten innerhalb von 3 Jahren bei einer Serviertemperatur von 15-16 °C.

SPEISEEMPFEHLUNG

Pastagerichte mit Sauce; rotes Fleisch; Weichkäse und Wurstwaren.

ALKOHOLGEHALT

12.5%

