

CASARETTI

Brol di Calmasino

VENETO IGT

ANBAUGEBIET

Östliches Gardasee-Ufer.

BODEN

Moränenhügel.

HEKTARERTRAG

Ca. 100 l/ha.

REBSORTEN

90% Garganega, 10% Cortese.

FARBE

Strohgelb.

BOUQUET

Umhüllend und typisch mit Noten von Mandel und Holunder.

GESCHMACK

Geschmeidig, ausgeglichen und langanhaltend.

WEINLESE

Selektive Handlese der besten Weintrauben.

HERSTELLUNGSMETHODE

Traubenmaische, weiche Pressung und Maischegärung im 500 l Tonneaux-Holzfass.

AUSBAU

Ca. 8 Monate lang im Tonneaux-Holz- und Betonfass mit regelmäßigem Battonage und mindestens 3 Monate lang in der Flasche.

TRINKEMPFEHLUNG

Am besten innerhalb von 4 Jahren bei einer Serviertemperatur von 12-14 °C.

SPEISENBEGLEITUNG

Empfohlen zu Risotto mit Fisch, hellem Fleisch, Meeresfischspeisen und Käsen.

ALKOHOLGEHALT

13%.

