

CASARETTI

Tèra Magra

VENETO - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ANBAUGEBIET

Hügel am östlichen Gardasee-Ufer.

BODEN

Moränenhügel.

HEKTARERTRAG

Ca. 100 l/ha.

REBSORTEN

50% Merlot, 50% Cabernet.

FARBE

Kräftiges Rubinrot.

BOUQUET

Blumig mit Noten von reifen Früchten.

GESCHMACK

Weinig, geschmeidig und langanhaltend.

WEINLESE

Selektive Handlese der besten Weintrauben, die in flache Holzkisten gelegt werden bis sie leicht überreifen.

HERSTELLUNGSMETHODE

Traditionelle Gärung auf Beerenschalen mit einer 2 bis 3 Wochen langen Maische im November.

AUSBAU

Im Eichenholzfass und Tonneaux-Holzfass 1 bis 2 Jahre lang (abhängig vom Jahrgang) und dann in der Flasche.

TRINKEMPFEHLUNG

Am besten innerhalb von 6 Jahren bei einer Kellertemperatur von 18-20 °C.

SPEISEEMPFEHLUNG

Pastagerichte mit Sauce; gegrilltes rotes Fleisch; Wildgerichte und Käse.

ALKOHOLGEHALT

14.5%

