

WEINPASS

Casale



ANBAUGEBIET:

Region Venetien, Provinz Verona, Hügelgebiet östlicher Gardasee.

BODENART:

Boden moränischen Ursprungs von mittlerer Dichte mit teilweise sehr lehmigen Einschlüssen.

HERSTELLUNG:

Ende September bis Anfang Oktober per Handlese mit sorgfältiger Auswahl der besten Weintrauben. Teilweise leichte Antrocknung. Gärung bei kontrollierter Temperatur zwischen 24°C und 25°C.

AUSBAU:

2-jährige Reifung in Fässern aus französischer Eiche und Kirsche, anschließend mindestens vier Monate Flaschenlagerung

FARBE:

Intensives Rot mit granatfarbenen Reflexen.

BOUQUET:

Duftnoten nach roten Früchten: Sauer- und Süßkirsche mit dezent würzigen Holznuancen.

GESCHMACK:

Leicht kantig, mit gutem Säure- und Tanningehalt.



15 % vol



18°C



Corvina
Incrocio terzi
Merlot



Ideal für
geschmorte Fleisch-
gerichte



Korken