



Bezeichnung

Garda D.O.C.

Bodenzusammensetzung

Di origine glaciale: morenico ghiaioso con presenza di calcare e argilla con substrato arieggiato e permeabile.

Belichtung

Nordwest

**Durchschnittsalter
der Reben und
Landwirtschaftssystem**

Über 20 Jahre - Casarsa und Guyot

Rebensorte

Cabernet Franc und Sauvignon

Vinifikation

Die Trauben werden in der Regel zwischen der letzten September- und der ersten Oktoberwoche geerntet und nach dem Einmaischen und Abbeeren lange Zeit mit häufigem Umpumpen mazeriert, um die Farbe und die charakteristischen Aromen der Rebsorte zu erhalten. Nach dem Abstich des Mostes wird die Gärung abgeschlossen, gefolgt von mehreren Umfüllungen.

Reifung

Der Wein reift für einige Monate in Stahlfässern, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

Degustationshinweise

Farbe

Rubinrote Wein.

Bukett

Hat einen intensiven Geruch, der an frisch gemähtes Gras erinnert und in Noten von grünem Pfeffer und würzigen Aromen übergeht.

Geschmack

Am Gaumen mit ausgeprägten Tanninen ausgewogen.

Betriebstemperatur

18 - 19°C

Essen Kombination

Er passt perfekt zu Hauptgerichten mit rotem Fleisch und mittelreifem Presskäse.