



Bezeichnung	Typisch für die Gegend - Garda Colli Mantovani D.O.C.
Bodenzusammensetzung	Eiszeitlichen Ursprungs: kiesige Morenisch mit Kalk- und Tonvorkommen mit luftigen und durchlässigen Untergrund.
Belichtung	Südost / Südwest
Durchschnittsalter der Reben	20/35 Jahre
Rebensorte	Merlot, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Sangiovese.
Vinifikation	Die entrappten Trauben werden für einige Tage lbei kontrollierter Temperatur eingemaischt, um die Farbe, die Aromen und die Gerbstoffe zu extrahieren. Nach dem Abstich ist der Gärungsprozess abgeschlossen.
Reifung	Nach der Abfüllung der Wein wird dieser einige Monate lang in Stahlfässern gelagert, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

Degustationshinweise

Farbe	Ein leicht zugänglicher Wein von purpurroter Farbe.
Bukett	Zarter Duft, mit weinigen Noten und Anklängen an kleine rote Früchte wie Himbeere, Brombeere und Johannisbeere.
Geschmack	Trocken, mit einem ausgewogenen und harmonischen Verhältnis zwischen Weichheit und Tanninen.
Betriebstemperatur	16 - 18°C
Essen Kombinierung	Er passt perfekt zu Wurstwaren und nicht sehr aufwendigem rotem Fleisch, Nudeln mit Fleischsauce oder Gemüse.