



Art.-Nr.: 40521

MONTEZOVO MONTEBALDO BARDOLINO

KATEGORIE	Neu im Sortiment
REBSORTEN	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Veneto
QUALITÄTSSTUFE	Denominazione di origine controllata (DOC)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,0 % Vol.
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	Corvina, Corvinone, Rondinella

BODEN

Die Weinberge des Montebaldo Bardolino liegen auf dem Gut Caprino im Hinterland des Gardasees, auf einer Höhe von 250 bis 300 Metern über dem Meeresspiegel. Das gesamte Weingut wird nach den Prinzipien des biologischen Weinbaus bewirtschaftet und ist nach den „bio-diversity friendly“-Kriterien zertifiziert.

BESCHREIBUNG

MONTE ZOVO | ITALIEN | VENETO



Die Ernte beginnt in der Regel Anfang Oktober. Nach der Ankunft im Keller werden die Trauben entrappt und gepresst. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 20-24 °C und dauert etwa 10 Tage. Anschließend erfolgt das Überpumpen, Abziehen und die Verarbeitung auf der Feinhefe in Edelstahltanks, gefolgt von der Abfüllung.

Der Montebaldo Bardolino präsentiert sich in einem leuchtenden Rubinrot. In der Nase zeigt er sich jugendlich und duftig, mit charakteristischen Aromen von kleinen roten Früchten und Gewürzen sowie floralen und krautigen Noten. Am Gaumen ist er harmonisch und ausgewogen.

Dieser Wein passt hervorragend zu sommerlichen Gerichten wie Pasta und Gemüse, zu weißem Fleisch sowie zu winterlichen Kombinationen mit Kastanien und Pilzen. Servieren Sie ihn bei einer Temperatur von 16-18 °C.