

COLOMBARA VERONESE GARGANEGA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Rebsorte Garganega.

Lage und Charakteristik der Weinberge Der Weinberg Colombara ist ein Weinberg mit einem tiefgründigen Charakter. Er ist terrassenförmig angelegt in Oliosi, ein kleines Gebiet in der Gemeinde Castelnovo del Garda, südöstlich des Gardasees.

Durchschnittliche Höhe der Weinberge und Bodenbeschaffenheit Der Weinberg befindet sich auf einer Höhe von 100 bis 200 Meter ü.d.M. auf einem Moränenhügelgebiet aus kalk- und tonhaltigen Böden.

Reberziehung Pergola.

Ernte Sobald die Trauben vollreif sind, normalerweise in der ersten Oktoberhälfte, werden die Triebe mit den überreifen Trauben eingeschnitten, bleiben aber dennoch an den Rebstöcken hängen. Nach etwa zwei Wochen werden die Trauben dann händisch geerntet.

Vinifizierung Die entrappten Trauben werden sanft gepresst, sofort gekühlt und bleiben anschließend kurze Zeit mit den Schalen in Kontakt. Es folgt eine statische Dekantierung und eine temperaturkontrollierte Vergärung. Nach der Abfüllung reift der Wein noch mindestens 10 Monate in der Flasche bevor er in den Verkauf kommt.

Sensorische Beschreibung Die Farbe ist goldgelb, der Duft erinnert an Lakritze, Kamillenblüten und Aprikose. Im Mund präsentiert sich der Wein körperreich mit Aromen von exotischen Früchten, Akazienblüten, Vanille und Gewürzen. Empfehlenswert ist es den Wein zu dekantieren, denn dann entwickeln sich die Aromen noch intensiver und die mineralischen Noten und die harmonische Ausgewogenheit kommt noch besser zur Geltung. Begeistertend der langanhaltende, angenehmen Abgang.

Alkohol 13%.

Harmonie mit Speisen Eine ideale Begleitung zu weißem Fleisch, rosa gebrattem Fleisch aus dem Ofen, glasiert oder mariniert und zu mittlereifen Käsesorten. Besonders köstlich auch zu Foie gras und Trüffelgerichten.

Serviertemperatur 12°C - 14°C.



750 ml 1500 ml

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA