

BONOMO SEXAGINTA CUSTOZA SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Rebsorten Garganega, Trebbiano Toscano, Cortese und andere Rebsorten.

Lage und Charakteristik der Weinberge Die Weinberge befinden sich in der Gemeinde Sommacampagna, südöstlich des Gardasees.

Durchschnittliche Höhe der Weinberge und Bodenbeschaffenheit Die Weinberge befinden sich auf einer Höhe von 100 bis 150 Meter ü.d.M. auf moränischen Böden mit Kalk-, Ton- und Kieseinlagerungen.

Reberziehung Guyot.

Ernte Die Trauben werden je nach ihrem Reifegrad zwischen den Monaten September und Mitte Oktober geerntet.

Vinifizierung Der Most der verschiedenen geernteten Trauben wird getrennt geklärt und anschließend in kleinen Fässern vergoren. Die vollständige alkoholische Vergärung und die nachfolgende Reifung dauert über 12 Monate und bleibt dabei ständig in Kontakt mit der Feinhefe, bei regelmäßigem Umrühren der Maische. Auf diese Weise kommt es zu einer Intensivierung der Aromen und des Geschmacks. Nach der Trennung von der Feinhefe folgt der Verschnitt in Inxotank am 12°C Temperatur damit sich die sensorischen Aromen gut vereinen. Zwei Jahre nach der Ernte, im Frühjahr, wird der Wein in Flaschen gefüllt, wo er noch weitere 6 Monate reift, bevor er in den Verkauf kommt.

Sensorische Beschreibung Die Farbe ist intensiv goldgelb und der Duft mitreißend mit Noten von Lorbeer, Mispeln, reifen Früchten, Zitrusfrüchten, weißen Blüten, getrocknete Aprikosen, Akazienhonig mit einem Hauch von Weihrauch. Am Gaumen trocken, geschmeidig, elegant und mit angenehmer Würze. Die Duftaromen die man in der Nase wahrnimmt setzen sich harmonisch im Mund fort. Ein Wein der mit seiner Komplexität an Überseeweine erinnert und eine außergewöhnliche Überraschung ist, für Weine am Gardasee.

Alkohol 13%.

Harmonie mit Speisen Der gut strukturierte Wein ist eine ideale Begleitung zu herzhaften Fleisch- und Pilzgerichten. Spannend ist die Harmonie mit einer mexikanischen und libanesischen Küche, aber auch zu Grilltem, mittel gereiften und gereiften Käsesorten ist der Wein perfekt. Superb ist die Kombination mit Austern!

Serviertemperatur 10°C - 12°C.



750 ml 1500 ml

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA