



Land:	Italien
Herkunft:	DOCG Classico Superiore
Traubensorte:	70 % Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella
Produzent:	Bronzato
Auszeichnungen:	Falstaff 95
Inhaltsmenge:	75 cl

Allgemein

Seit Generationen bewirtschaftet die Familie Bronzato ihre 10 Hektaren Weinberge, aber erst seit 2017 stellen Sie ihre eigenen Weine her. Die Weinberge befinden sich im oberen Val Squaranto, in den Hügeln nördlich von Verona. Die besonderen Böden aus Basalt und Feuerstein sind der Grundstein für ihre charaktervollen Weine und ihr Firmen-Logo. Nach der Lese werden die Trauben in Kisten a 5 Kg 3 Monate getrocknet. 18 Monate Fassreifung runden den Wein danach noch ab.

Charakter

Dunkel leuchtendes Rubinrot. In der Nase fein nach angetrockneten Pflaumen, reifen Waldfrüchten und etwas Himbeermarmelade. Am Gaumen mit reifer Frucht, opulenter und konzentrierter Körper mit guter Saftigkeit, das Trinkvergnügen endet mit einem harmonisch langem Abgang.

Eignung

Passt zu allen kräftigen Speisen und hat die Eleganz für danach.

Lagerfähigkeit: bis 2029

Alkohol: 16.5 % Vol.