



Land:	Italien
Herkunft:	DOC Classico Superiore
Traubensorte:	70 % Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella
Produzent:	Bronzato
Auszeichnungen:	Peter's Score: 18/20
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 Logo. Nach dem Ripasso Verfahren wo Valpolicella-Wein auf dem Trester der getrockneten Amarone-Trauben liegt, ruhte der Wein noch 1 Jahr im Holzfässern.

Charakter

Dichtes Rubinrot. delikate Nase mit Noten von Kirschen und dezenten Gewürzen; am Gaumen kraftvoll, schöne frische mit fruchtigen Noten nach Waldbeeren. Wein mit schöner Länge und Harmonie.

Eignung

Zu Pasta Gerichten, Pizza und grilliertem oder geschmortem Fleisch.

Lagerfähigkeit: bis 2029

Alkohol: 14 % Vol.