

# Hángelos

ROSSO VERONA IGT



VILLA  
**MENEGHELLO**  
PACENGO DI LAZISE



# Hängelos

ROSSO VERONA IGT

Unseren Vätern  
und somit unseren  
Wurzeln gewidmet,  
die uns die Liebe zum  
Land vermittelt haben.



## PRODUKTION

Moränenhügel am Gardasee in der Gemeinde Lazise.



## BODEN

Kies-Kalkstein-Boden.



## ALKOHOLGEHALT

16 % vol



## REBSORTEN

Corvina, Merlot, Rebo.



## ERNTE

Manuelle Ernte in der ersten Oktoberdekade.



## WEINBERGE

Zweibogige Reihenpflanzen.



## AUSBAU

Kleine Holzfässer.



## FLASCHENKAPAZITÄT

750 ml



## SERVIERTEMPERATUR

18°C

## Vinifizierung

Nach einer leichten Trocknung werden die Trauben gepresst und in Stahlbehältern etwa 20 Tage lang unter ständigem Umpumpen auf den Schalen vergoren. Sobald die Gärung abgeschlossen ist, wird gepresst. Es folgt die Reifung in kleinen Fässern für 18 Monate.

## Beschreibung

Ein Meditationswein, der nur in den besten Jahrgängen aus leicht getrockneten Trauben hergestellt und in kleinen Fässern ausgebaut wird.

## Paarung

Rotes Fleisch, Wild, reifer Käse und Bitterschokolade.