

Hángelos

ROSSO VERONA IGT

Wir haben diesen Wein unseren Vätern gewidmet, unsere Wurzeln. Denn sie haben uns die Liebe zur Erde und die Pflege des Bodens vermittelt.



PRODUKTION

Moränenhügel des Gardasees in der Gemeinde Lazise.



BODEN

Kieselig-kalkhaltiger Boden.



ALKOHOLGEHALT

16 % vol



REBSORTEN

Corvina, Merlot, Rebo.



ERNTE

Manuelle Ernte in der ersten Oktober Dekade.



WEINBERGE

Niedere Spalierziehung auf zwei Flachbogen.



AUSBAU

Kleine Holzfässer.



FLASCHENKAPAZITÄT

750 ml



SERVIERTEMPERATUR

18°C

Vinifikation

Die Trauben werden leicht getrocknet, gepresst und in Stahltanks gefüllt. Dort gären sie etwa 20 Tage unter ständigem Umpumpen auf den Schalen. Nach der Gärung wird der Most abgepresst und 18 Monate lang in kleinen Fässern ausgebaut.

Weinbeschreibung

Ein Meditationswein, der nur in den besten Jahrgängen aus leicht getrockneten Trauben hergestellt wird. Er wird in kleinen Fässern ausgebaut. Er hat eine intensive, rubinrote Farbe und eine gute Struktur. Das Bouquet ist intensiv mit Vanille Noten. Am Gaumen ist er vollmundig, mit Noten von Sauerkirsche, Leder und Bitterschokolade.

Speisenempfehlung

Der Wein passt perfekt zu rotem Fleisch, Wild, reifen Käsesorten und Bitterschokolade. Er ist der ideale Partner für lange und vergnügliche Unterhaltungen mit den Liebsten.