



CÀ DEI MAGHI



Blend N°3

Rebfläche

Ort Camparsi, Gemeinde Fumane
160 m ü.d.M. - 45°31'46.89"N; 10°53'18.80"E

Rebsorten

Corvina Veronese, Corvinone, Cabernet Sauvignon.

Reberziehung

Einfache Perglerziehung mit einem Alter von 30 Jahren.

Traubenlese

Manuelle Lese in kleinen Kisten. Die Rebsorte Corvina wird sofort gepresst während die Cabernet-Rebsorte wird 80 Tage lang in Kisten gelagert.

Produktionsverfahren

Die zwei Rebsorten bleiben zwei Jahre lang - die Corvina-Rebsorte in Stahlbehältern und die Cabernet-Rebsorte in Barriques - getrennt. Nach der zweijährigen Reifung kommen die zwei Weine zusammengewaschen und ein Jahr lang in den Flaschen abgelagert.

Weineigenschaften

Tiefrote Farbe mit Veilchennuancen. Intensiver Duft mit Aromen von Trockenfrüchten, Brombeeren und Sauerkirschen, Kakaopulver und Pflaumen. Im Gaumen ist er breitgefächert, ausgewogen und langlebig.

Passt gut zu...

Es handelt sich um einen Tafelwein, der sehr gut zu Würsten, Nudelgerichten der italienischen Tradition, weißem auch gebratenem Fleisch passt. Am besten harmonisiert er mit gegrilltem Fleisch und milder Käse.