

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Eremus Rosso Verona

Anbaugebiet

Hügellandschaft von Bardolino.

Boden

Hügelgalände moränischen Ursprungs.

Rebsorten

Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot e Marzemino.

Alkoholgehalt

16,5 % Vol.

Farbe

Dunkle granatrote Farbe.

Bouquet

Aromatisch, mit Noten an Sultaninen.

Geschmack

Ausgewogene Süße, leichte Bitterkeit und einhüllender Nachgeschmack.

Weinlese

Von Hand ausgewählt und geerntet.

Weinherstellung

Die Trauben werden von Hand ausgewählt und geerntet. Erst wenn die Trauben die richtige Zuckerkonzentration erreicht haben, werden sie sanft gepresst, um einen dichten, süßen Most zu erhalten.

Ausbau

Der Wein wird für 2 Jahre in Eichenfässern reift. Am Ende wird er in Flaschen abgefüllt und horizontal gelagert, mindestens zwei weitere Jahre und erhält dann die Etikettierung.

Weinlagerung

An einem kühlen, trockenen Ort mit wenig Licht aufbewahren.

Serviervorschläge

Bei 18-20°C servieren. Wir empfehlen, die Flasche eine Stunde vor dem Servieren zu öffnen.

