



## Casale

- Anbaugebiet:* Region Venetien, Provinz Verona, Hügelland östlicher Gardasee.
- Bodenart:* Boden moränischen Ursprungs von mittlerer Dichte mit teilweise sehr lehmigen Einschlüssen.
- Weinherstellung:* Ende September bis Anfang Oktober per Handlese mit sorgfältiger Auswahl der besten Weintrauben. Teilweise leichte Antrocknung. Gärung bei kontrollierter Temperatur zwischen 24°C und 25°C.
- Ausbau:* 2-jährige Reifung in Fässern aus französischer Eiche und Kirsche, anschließend mindestens vier Monate Flaschenlagerung.
- Farbe:* Intensives Rot mit granatfarbenen Reflexen.
- Bouquet:* Duftnoten nach roten Früchten: Sauer- und Süßkirsche mit dezent würzigen Holznuancen.
- Geschmack:* Leicht kantig, mit gutem Säure- und Tanningehalt.
- Lagerung:* Behält seine Merkmale mehr als 10-12 Jahre bei; an einem kühlen (18-19°C) und lichtgeschützten Ort lagern.

DE



Ideal with such meats as Florentine, boiled meat with pearà sauce, stewed and braised.



14,00 % Vol



Serve at 18°C



Corvina  
Cross of Merlot thirds