



MONTONALE

LA VENGA VINO ROSSO 2019



Dieser Rotwein, der mit Barbera- und Marzemino-Trauben an der Südküste des Gardasees hergestellt wurde, hat seinen Namen von einem Einzellage namens La Venga: seine frischen, lehmigen Böden verleihen dynamische Säure, rundes Mundgefühl und Textur diesem Wein mit einer schönen, lebendigen Persönlichkeit.

Rebsorten: 60% Barbera, 40% Marzemino, Handlese.

Weinberg: La Venga, ein schöner Weinberg mit ausgezeichnete Sonneneinstrahlung und guter Belüftung in der Nähe vom kleinen Dorf Montonale.

Boden: mineralreicher Lehm-Kalk-Boden.

Reberziehung: Guyot-Erziehung, 5/6 Knospen pro Pflanz

Saison im Weinberg: der kalte und regnerische Frühling ermöglichte eine Verzögerung des Beginns der Reifung der Trauben, wodurch die phänologische Reifung in einem optimalen Zeitraum erreicht und alle aromatischen Vorläufer am besten erhalten wurden. Dies spiegelt sich auch in einem ausgeprägten Gleichgewicht zwischen Säure und Alkohol wider. Die Ernte, die von Hand in Kisten durchgeführt wurde, begann Ende September.

Ertrag: 10 Tonnen pro Hektar.

Weinherstellung: die Trauben werden ausgewählt und manuell geerntet, dann werden sie entrappt und gemahlen und für etwa 10 Tage bei kontrollierter Temperatur vergoren. Nach Beendigung der Mazeration wird der Vorlaufwein von den Schalen abgezogen. Der Wein wird für ca. 8 Monate in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur gereift und dann für mindestens 6-8 Monate in der Flasche gelagert.

Beschreibung: rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Aromen von roten Kirschen und Pflaumen, mit eleganten Noten von getrockneter Rose. Am Gaumen ist er herrlich dynamisch mit fruchtigen Noten, balanciert von lebendiger Säure und rundes Mundgefühl und ein langes, erfrischendes Finale.

Alkohol: 13% Vol.

Speisempfehlungen: perfekt zu Pasta mit Fleischsauce, zu italienischer Lasagne, zu Rindfleisch, zu feinen Aufschnitt und halbfesten Käsesorten. Versuchen Sie ihn mit „lumache alla bresciana“, die traditionelle Schnecke-Rezept von Brescia!