



TENUTA LA PRESA

BARDOLINO MONTEBALDO

DOC

TECHNISCHES BLATT

Rebsorten	Corvina 70% - Rondinella 20%, andere Sorten (Molinara, Sangiovese) 10%.
Anbaugebiet	Caprino Veronese.
Umweltschutz	Integrierte Schädlingsbekämpfung, kontrollierte Umweltbelastung.
Erntezeit	Zweite Septemberdekade.
Herstellungsart	Kaltmazeration der Trauben bei Temperatur unter 10°C für 5-6 Tage mit täglichem Umwälzen. Natürliche Erhöhung der Temperatur bis 23°C mit verstärktem Umwälzen und Beginn der alkoholischen Gärung.
Ausbau	Abstich und Beendigung der alkoholischen Gärung in thermoregulierten Inox-Edelstahltanks. Natürliche Weinsteinstabilität. Reifung von 90% in Betonfässern für ein Jahr und 10% in großen Holzfässern
Alkoholgehalt	13%vol.

WEINBESCHREIBUNG

Farbe	Brillantes Rubinrot mit guter Transparenz.
Bouquet	Kleine rote Früchte (Walderdbeeren, Johannisbeeren, Kirschen) und rote Rosen, mit Balsamnoten.
Geschmack	Schmackhaft und elegant, mit saftigen fruchtigen Empfindungen, angenehm tanninhaltig.
Speiseempfehlung	Erste Gänge mit frischer Pasta, gegrilltes Fleisch. Frisch serviert passend für raffinierte Fischgerichte.
Serviertemperatur	14-16°C.



Auszeichnungen



92 pt



Tenuta La Presa

37013 Caprino Veronese (VR) - Phone (+39) 045 724.23.14 - info@tenutalapresa.it - P.I. 03132860234