

I Gemelli IGT Verona Rotwein

Produktionszone: Garda See – Lazise
Weinberge "Laghetto" und "Dei Zuliani"

Boden: sandiger, lehmiger, hoher Gehalt an Bodenskelett

Züchtungssystem: Pergeln und Spalier

Rebstöcke pro Hektar: 3000

Rebsorten: cabernet Franc 45% Cabernet Sauvignon 40% Merlot 15%

Erntezeit: mitte Oktober

Erntemethode: handlese in großen Kisten ermöglicht eine feinfühligere Handhabung der Weintrauben

Vinifikation: die Trauben werden im Lauf des Tages abgebeert und nachher werden die thermoklimatisierten Edelstahltanks mit den gequetschten Trauben gefüllt.

Die alkoholische und malolaktische Gärung werden mit ausgewählten Hefen und Bakterien unter ständiger Temperaturkontrolle (18-20°C) induziert. Nach diesen biologischen Verfahren, wird der Ausbau in Barrique 18 Monate lang und die Flaschenreife für mindestens weitere 12 Monate ausgeführt.

Weineigenschaften und Servierempfehlungen: kräftiger Rotwein, sehr elegant, ausgewogen. Ein reif-fruchtiges Bukett, das an Rotfrüchte erinnert, intensiv und balsamisch. Im Abgang zeigt sich die Struktur, nachher kommen Duft und Harmonie. Der für die Weinentwicklung notwendige Ausbau in Holzfässern bewahrt die organoleptischen Eigenschaften. Paßt besser zu gewürzten, herzhaften Fleischgerichten und Käsen. Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Er sollte innerhalb von 60 Monate von der Ernte verzehrt werden und bei 18 °C in Gläser mit breitem Kelch und geöffnetem Rand serviert werden. Der Wein soll in einem kühlen und dunklen Raum aufbewahrt werden.

