



Rugra IGT Verona Rotwein

Produktionszone: Garda See – Lazise
Weinberge "Laghetto" und "La Peschiera"

Boden: sandiger, lehmiger, hoher Gehalt an Bodenskelett

Züchtungssystem: spalier

Rebstöcke pro Hektar: 4500

Rebsorten: Merlot 90% Oseleta 10%

Erntezeit: mitte Oktober

Erntemethode: handlese in kleinen Kiste ermöglicht ein naturales Verdorren der Weintrauben

Vinifikation: die ausgewählten Trauben werden langsam von 15% des originalen Gewichts getrocknet, dieser Prozess erfolgt bei Umgebungstemperatur dank einer erzwungenen oder natürlichen Belüftung. Die alkoholische und malolaktische Gärung werden mit ausgewählten Hefen und Bakterien induziert, die über konzentrierten Most arbeiten. Dieser Vorgang selbst dauert zwei Monate. Nach diesen biologischen Verfahren, erfolgt der Ausbau in mittel-kleinen Holzfässern 12 Monate lang und in Flasche für mindestens weiteren 12.

Weineigenschaften und Servierempfehlungen:

halbgetrockneter, intensiv-kraftiger, voluminöser und duftender Weinrot. Ein reif-fruchtiges Bukett, das an Heidel-, Brom- und Himbeeren Marmelade erinnert. Mundfüllend von einem physisch-sinnlichen Gesichtspunkt. Die Trauben werden halb getrocknet, damit eher das angenehm fruchtiges Merkmal bewahrt wird als einen Süßwein zu gewinnen Weinintensität- und Charakter werfen einen Schatten auf dem Ausbau in Holzfässern. Der kann besonders zu den Mahlzeiten genossen werden, die seiner körperreichlichen Eigenschaft standhalten können. Er eignet sich vorzüglich als Meditationswein.

Alkoholgehalt: 15 % Vol.

Er sollte innerhalb von 120 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.

