BACCA NERA



Vino da tavola, Corte Figaretto, Veneto, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2018
Notizen	In der Nase sowie am Gaumen dominieren Waldbeeren mit süsslichen Gewürznoten. Ein erfrischender, unkomplizierter Rotwein für jeden Tag.
Begleitend zu	Einfache Gerichte, Pasta oder mittelreifem Käse
Vinifikation	3 Mt. französisches Eichenholzfass
Traubensorten	Merlot, Corvina, Cabernet Sauvignon
Alkohol	13.5 %
Format	75 cl

CORTE FIGARETTO
Corte Figaretto ist ein Familienbetrieb mitten im Tal Valpantena gelegen, welches sich im Norden von Verona befindet. Die Familie ist Winzer aus Leidenschaft. Dies ist wohl die beste Art, um den Enthusiasmus und die Hingabe zu beschreiben, mit denen sie ihren Beruf ausüben. In ihrem Weinkeller trifft althergebrachte Tradition auf modernste Technik. Beibehaltung der Traditionen, zusammen mit modernen Herstellungsverfahren, Hingabe und der Verwendung erlesener Trauben, ermöglicht es Corte Figaretto, einzigartige Weine von höchster Qualität zu kreieren. Der Keller steht unter der Obhut von Paolo Grigolli (Önologe), während Mauro Bustaggi für die total 10 Hektaren verantwortlich ist.

http://www.cortefigaretto.it