

BRADISISMO

Typ: Rotwein

Gebiet: Colli Berici

Rebsorten: Cabernet Sauvignon 70%
Carmenere 30%

Unsere klassische Reserve der Colli Berici, wo der Cabernet zum ersten Mal in Italien eingeführt wurde.

EIGENSCHAFTEN DER WEINBERGE

GEMEINDE: Lonigo und San Germano dei Berici (VI)
HÖHE: 50 -100 M .ü .d .M
LAGE: Süden
NATUR DES BODENS: tonhaltiger/kalkhaltiger Schlamm
ZÜCHTUNGSSYSTEM: Guyot
DICHTE: zwischen 3500 und 4000 Rebstock / ha
ALTER DER WEINBERGE: zwischen 10 und 40 Jahren
DURCHSCHNITTSBETRAG: 40 hl/ha

WEINLESE:

von Hand vorgenommen
Jährliche Produktion: c a. 26000 Flaschen und 500 Magnumflaschen

WEINHERSTELLUNG

Abbeeren der Trauben. Schwefeln und Gärung für circa 12 Tage in vertikalen Bottichen. Abstich des Mostes, Pressen, Malolaktische Gärung, zu der die Umfüllung in fast neuen Barriques folgt. Verfeinerung für 15 Monate. Umfüllung und Flaschenabfüllung mit leichter Filtrierung.

EINDRÜCKE

Farbe: tiefdunkelrot. Intensiver Duft nach kleine dunkle Beeren, Gewürze, Pfeffer, welke Kirschen und Vanille. Weicher und runder Geschmack, mit einer intensiven Blume, ohne Säure- und Tannin-Hindernisse.

GASTRONOMISCHE VERBINDUNGEN

Barbecue, gegrilltes Fleisch auf Olivenholz

