



*corte
Figaretto*

Vino Rosso Baccanera



Das Gebiet

Dieser ausgezeichnete Rotwein wird aus typischen veronesischen Traubensorten und Internationalen Traubensorten hergestellt.

Die Weinbereitung

Traditionelle Rotweinbereitung. Nach 12-tägiger Gärung mit Schalenkontakt, lagert der Wein in Edelstahlbehältern. Danach verweilt er sich zirka 3 Monate in Eichenholzfässern.

Die Weincharakteristiken

Rubinrote Farbe mit purpurroten Reflexen. In seinem Bukett sind süsse Gewürznoten, sowie auch typische Fruchtnoten zu erkennen, welche an Kirschen, Sauerkirschen und Waldbeeren erinnern. Im Geschmack ist er trocken, frisch und fruchtig, gut ausgewogen, elegant, angenehm weich, mit vollem harmonischem Körper. Er Passt gut zu Nudelgerichten mit Fleischsaucen, rotem Fleisch und mittelreifen Käsesorten

Alkohol 14 % Vol.

Serviertemperatur 16-18°C