



ANDREA CORVINA VERONESE IGT

Andrea ist ein Wein aus Corvina Trauben; leuchtend rot, mit roten Fruchtaromen und würzigen Nuancen, harmonisch im Geschmack, elegant und gut strukturiert, mit zarten pfeffrigen Akzenten und Noten von schwarzer Johannisbeere. Ein süffiger Wein, faszinierend. Idealer Begleiter für herzhaftere Gerichte und leckere erste Gänge wie Pasta, Suppen, weißes Fleisch, gegrilltes Fleisch, Weichkäse, Wurstaufschnitt. Einfach mal ausprobieren leicht gekühlt in Kombination Fisch aus dem See

PRODUKTIONSGBIET: Bardolino Classico (Gemeinden des Gardasees, Costermano und Bardolino).

REBSORTEN: Corvina.

ANBAUTECHNIK: Traditioneller Laubenanbau und Guyot.

TRAUBENLESE: Von Hand Ende September Anfang Oktober mit einer Auswahl der besten Trauben.

WEINBEREITUNG: Traditionelle Weinbereitung auf der Maische mit Einmaischen für etwa 10 Tage.

REIFUNG: In Stahltanks.

FARBE: Leuchtend rubinrot.

BOUQUET: Intensiv, leicht würzig, mit Noten von roten Beeren.

GESCHMACK: Harmonisch, gut strukturiert, mit zarten Noten von schwarzer Johannisbeere und Brombeere.

ALKOHOLGEHALT: 13.5% vol.

SERVIERTEMPERATUR: 12 - 18 °C.