

Cavalchina Bardolino DOC



Name:	Cavalchina Bardolino DOC
Artikel Nr.:	2172
Hersteller:	Azienda Agricola Cavalchina
Herkunft:	Italien
Rebsorte:	Corvina, Rondinella
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,5%
Beschreibung:	Präsente Aromen Wildkirschen mit feinen Anklängen von Pfeffer und weiteren Würznoten. Vollmundig und sanft mit weicher Tanninstruktur.
Herstellung:	Die Weinberge liegen auf 100 bis 120 Metern über dem Meeresspiegel mit südlicher Ausrichtung. Die Rebstöcke stehen im Guyot-System auf lehm- und kalkhaltigen Böden durchzogen von Kiesschichten. Die Trauben werden unmittelbar nach der Ernte entrappt und gepresst. Um die charakteristischen Eigenschaften der Rebsorten zu entfalten wird der Most auf bis zu 28°C erwärmt. Nach der alkoholischen Fermentation folgt eine malolaktische Gärung. Der Bardolino ruht auf den Hefen in Edelstahltanks und wird regelmäßig gerührt bis er Ende März schließlich auf Flaschen gefüllt und zur Vermarktung freigegeben wird.
Hersteller-information:	Das Weingut Azienda Agricola wurde Anfang des 20. Jahrhunderts mit dem Erwerb der ersten Weinberge gegründet. Der Weinkeller wurde 1948 erbaut und beherbergte ursprünglich eine Brennerei, die bis 1967 in Betrieb war. In den 1960er Jahren erkannte die Familie Piona das Potenzial der weißen Weine aus Custoza und setzte sich für deren Anerkennung ein. 1962 waren sie die ersten Produzenten, die ihren Weißwein als "Custoza" etikettierten. Sie entwickelten auch die "Rezeptur" für den Custoza, eine Mischung aus den Rebsorten Fernanda, Trebbiano und Garganega, und förderten ihn in wichtigen Märkten wie Rom und Mailand. Dieser Schritt war entscheidend für die Etablierung des Custoza als eigenständige Appellation.
Servierempfehlung:	Ideal zu Vorspeisen, hellen Fleischgerichten oder frischem Fisch. Empfohlene Trinktemperatur 16-20°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 5 g/l Säuregehalt: 5,5 g/l