

Brolo Campofiorin Oro, Rosso del Veronese IGT

MASI – Marano, Venetien

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Corvina, Rondinella, Oselata
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, elegant, weich
Alkohol:	13,72 vol.%
Serviertemperatur:	18°C
Servierempfehlung:	Zu rotem Fleisch, Pasta und Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter, 1,5 Liter
Artikel-Nr.:	125381, 125558

Charakteristik

Lebhaft rubinrote Farbe. Im Bouquet präsentiert er elegante Aromen von reifen roten Früchten, Kirschen und Pflaumen, gefolgt von Eindrücken von Gewürzen. Am Gaumen weist er eine gute Struktur und hervorragende Balance auf: Die weichen und umschmeichelnden Tannine sind in schönem Gleichgewicht mit der zurückhaltenden Säure. Das äußerst beständige Finale zeichnet sich durch intensive und angenehme Noten von Konfitüre von roten Früchten und süßen Gewürzen aus.

Klima/Terroir

Das milde Klima, ideale Böden für Weinlagen und sonnige Hänge sind die besonderen Eigenschaften des Terroirs, die sich in den dort produzierten Weinen widerspiegeln. Das Wetter war während eines großen Teils des Sommers recht warm, mit Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt und fast vollständiger Abwesenheit von Regen.

Ausbau

Er reift 24 Monate in Veroneser Fässern: 70% in Fässern aus Allier-Eiche von mittlerer Röstung, 30% slawonische Eiche. Es folgen mindestens 4 Monate Flaschenlager.

Das Weingut

Ein Generationenbetrieb, in dem sich Vater Sandro Boscaini gemeinsam mit Tochter Alessandra, Sohn Raffaele und seinen beiden Brüdern Bruno und Mario fachmännisch um den Ausbau internationaler Spitzenweine kümmern. Hier treffen Jahrhunderte alte Tradition auf modernste Filtrationsanlagen. Durch die Zugabe des Oselata und die ausgewogene Mischung des Corvina und Rondinella erhält dieser Wein seine Raffinesse.

