

Le Nogare Bardolino

Bardolino DOC, Bertani, Venetien

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Corvina, Rondinella, Molinara
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	intensiv, würzig, reife Kernfrucht
Alkohol:	12 vol.%
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu Geflügel, gebratenem Schweinefleisch und Rindfleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 50 03

Charakteristika

Tief rubinrot in der Farbe, intensiver Duft nach Pflaumen, Himbeeren, Sauerkirschen und würzigen Aromen.

Klima/Terroir

In den Weinbergen herrscht ein mildes Klima mit viel Sonneneinstrahlung. Ausgewogene Niederschläge und Temperaturen in Verbindung mit einer Vielfalt an Böden (sandig, kiesig, lehmig) bringen sehr angenehme Weine hervor.

Ausbau

Die Trauben werden bei kontrollierter Temperatur mazeriert und anschließend schonend gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgt im Stahltank.

Das Weingut

1857 gründeten die Brüder Giovan Battista und Gaetano Bertani das heute bedeutende Familienunternehmen mit demselben Enthusiasmus und dem avantgardistischen Denken, die die Kellerei noch heute prägen. Schon nach kurzer Zeit hat Bertani die Weinproduktion um Verona durch die Einführung neuer Rebsorten, hoher Pflanzendichte und neuer Weine maßgeblich beeinflusst. So stammte die erste Flasche Soave überhaupt aus den Kellern von Bertani.

Die Collezione Bertani ist eine Sammlung typischer Weine des Veneto, die von unterschiedlichen Terroirs erzählen und von den 150 Jahren, in denen Bertani in Weinbau und die ständige Verfeinerung und Modernisierung der Produktionsmethoden investiert hat. Sie interpretiert die Terroirs und Rebsorten aus der Sichtweise des über die Jahre angesammelten Wissens und des Mutes zur Erneuerung.

