



“DOLCI ODI”

Alto Mincio IGT

“SCHMEICHELND UND ELEGANT,
NAHEZU WIE NEKTAR”



ANBAUGEBIET

Die Weinberge befinden sich in der grünen Hügellandschaft bei Monzambano, in der Nähe des Gardasees.

REBSORTE

100% Garganega

WEINLESE UND HERSTELLUNG

Von der Rebsorte Garganega werden gegen Ende September sorgfältig ausgewählte Trauben gelesen.

Die Trauben werden 60 Tage lang bei kontrollierter Temperatur getrocknet und danach zart gepresst. Anschließend beginnt der Gärungsprozess und die mindestens 6 Monate lang dauernde Reifung des Weines in Eichenfässern.

FARBE

AROMEN UND GESCHMACKSNOTEN

Von goldener Farbe mit bernsteinfarbenem Hauch. In der Nase reifes Obst, Zitrone, Karamell und Bonbon. Am Gaumen süß mit fruchtiger Note, Honig und Akazienblüten.

Süßer, jedoch mit der Säure gut ausgeglichener, Wein.

ALKOHOLGEHALT 12,5%

UNSERE EMPFEHLUNG

Harmoniert bestens mit Käse wie Gorgonzola, ideal auch zu Desserts aus Mürbteig. Ausgezeichnet zu „Sbrisolona“, einem traditionellen Krümelkuchen aus Mantua.

