Bardolino DOC 2024

Bio-Wein

Kirschen, Heidelbeeren, Zimt und schwarzer Pfeffer, weiche Tannine, gute Säurestruktur, lang

Winzer: Le Fraghe
Region: Venetien
Rebsorte: Corvina, Rondinella
Farbe: rot
Ausbau: Stahltank
Alkohol: 12.5 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu hellen und roten zarten Fleischsorten

0.75 l – Bestellnummer 63224

Le Fraghe
Venetien

Matilde Poggi, Jahrgang 1962, übernahm als dritte von sechs Kindern Anfang der 1980er Jahre den elterlichen Betrieb in Cavaion Veronese, im Herzen des Bardolino. Dieses Anbaugebiet, benannt nach dem gleichnamigen Ort am Ostufer des Gardasees, umfasst ca. 2.800 Hektar und bietet hervorragende Bedingungen für den Weinbau: beschützt vom Monte Baldo im Norden, begünstigt vom mediterranen Klima des Gardasees, gekühlt von der frischen Brise, die vom Etschtal hereinweht und ernährt von den fruchtbaren Böden. Matilde, langjährige Vorsitzende und Visionärin der Vignaioli Indipendenti, hatte auch für den eigenen Betrieb große Pläne und entwickelte ihn entschieden und zügig weiter: 1984 baute sie den Betrieb vom reinen Traubenanbau zur Weinproduktion aus. 2009 stellte sie komplett auf biologische Erzeugung um. Sie experimentierte mit verschiedenen Rebsorten und verschiedenen Reberziehungssystemen. Das Ergebnis mündete in die heutigen 28 Hektar, auf denen hauptsächlich Corvina und Rondinella für die Rotweine und Garganega für den Weißwein angepflanzt sind. Matildes besonderer Augenmerk liegt auf dem Bardolino, den sie in verschiedenen Facetten ausbaut.

Abbildung unverbindlich