

Vitigno	Groppello, Barbera, Marzemino, Sangiovese
<i>Grape variety-Rebsorte</i>	
Terreno	Argilla con scheletro -
<i>Soil - Boden</i>	Clay and stones -Lehm und Stein
Resa per Ettaro	6000 lt
<i>Yield per hectare -Ertrag P/H</i>	
Età del vigneto	2003
<i>Vines age-Alter des Weinbergs</i>	
Raccolta	Manuale
<i>Picking - Lese</i>	By hand - Von Hand
Vinificazione	In acciaio e barrique
<i>Vinification - Ausbau</i>	Steel and barrique -Stahltank und Barrique
Produzione 2018	10000 bottiglie - Bottles - Flasche
<i>2018 production</i>	

Alcool 13,5%

Alcohol-Alkohol

Acidità 5,60%

Total acidity - Säure

Residuo zuccherino 3,40 g/l

Residual sugar - Restsüsse

Estratto non riduttore 29 g/l

Extract - Extrakt

Potenziale di Invecchiamento 7/10 anni - Years - Jahre

Potential aging - Alterungspotent.

Prima annata prodotta 1998

First vintage - Erstmals Erzeugt-

Aspetti Organolettici: *dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, presenta profumi di frutta matura, spezie ed un accenno di nota di pepe nero. Al gusto è fruttato, sapido ed ampio, con una presenza tannica che ne sorregge la struttura complessa e al contempo armonica; di equilibrato calore e polposità. Barrique non invasiva che dona un delicato sentore balsamico.*

Abbinamento Gastronomico: *essendo un vino complesso e di media tannicità, si abbina bene a un semplice filetto di carne rossa, a formaggi o come vino da meditazione.*

Tasting: *Madèr is the most complex version of the Dunant: produced from the same grapes but with lower yields and from older vines. With this wine we aim to explore a more complex version of the classic Garda's reds. The wine is aged in small oak barrels for up to 18 months and displays spicy red and black fruit on the nose and a medium to full body palate.*

Food pairing: *For complexity and tannins, it pairs well with red meat fillet, cheese, or as meditation wine.*

Verkostung: *Dieser Rotwein überzeugt mit intensiver rubinroter Farbe, Duft nach reifen roten Beeren, Gewürzen und Kräutern, mit seiner Harmonie, einer faszinierenden Tiefe und samtiger Textur. Er ruht für 12 bis 14 Monate im Barrique. Durch seine Rebsorten Groppello, Marzemino, Sangiovese und Barbera ist er unverkennbar ein Ausdruck seines Territoriums und dessen Vokation, auch große Rotweine hervorzubringen.*

Essenbegleitung: *als komplexer und mittelschwerer Gerbstoffwein passt er gut zu einem einfachen Filet aus rotem Fleisch, Käse oder als Meditation-swein.*



TOP AWARDS



2017



2017

89 punti



2013



2015



AZIENDA A CONDUZIONE SOSTENIBILE SENZA DISERBO CHIMICO
SUSTAINABLE FARM, NO CHEMICAL WEEDING

I Vini di Veronelli: 2 Stelle (2015)

Viniplus: 3 rose camune

Ais Vitae: 3 tralci