

Le Marognole



Rosso Verona IGT "el Nane"

Typ: Rosso Verona IGT

Weinstöcke: Corvina, Corvinone (70%), Rondinella (15%), Croatina (15%)

Ursprung: Alle Reben werden auf unseren eigenen Weinbergen auf kalkhaltigem Moränengestein angebaut.

Winemaking: Dieser Wein wurde in liebevoller Erinnerung an unseren Großvater Giovanni, "El Nane" benannt, der sein Leben dem Anbau der Reben gewidmet hat.

Der Wein wird mit den Trauben aus unserem eigenen Grundstück von 5 ha hergestellt, im Gebiet von Marano di Valpolicella.

Gärung: 24 Monate in neuen 20 hl französischen Eichenfässern.

Haltbarkeit: 10-15 Jahre.

Charakteristika: Er kombiniert Stärke mit Trinkbarkeit. Ein trockener, komplexer Wein mit langem Abgang.

Er ist geeignet für Hauptgerichte von gegrilltem Fleisch und Braten. Ideal auch mit reifen Käsesorten.

Serviert wird er bei einer Temperatur von 18°C.



Az. Agricola **Marognole di Corsi Fabio**
via Marognole 7, Valgatara 37020 - Marano di Valpolicella (VR)
Cell. **349-2569347** - Fax: +39 045 7755114
info@lemarognole.it www.lemarognole.it
Part. IVA 03379350238