

# LE FRAGHE

## LE FRAGHE BARDOLINO DOC

REBSORTEN:	Corvina und Rondinella
ANBAUGEBIET:	Veneto- Affi und Cavaion Veronese
ALTER DER STÖCKE:	12 Jahre
LAGE UND HÖHE:	Süd, 190 m
REBERZIEHUNGSSYSTEM:	Guyot
ERTRAG JE HEKTAR:	900 KG / Hektar
STOCKDICHTHE:	5000 Pflanzen je Hektar
ALKOHOLGEHALT:	12%
TRINKTEMPERATUR:	15 °C
EMPFOHLENES GLAS:	Riedel Glasserie Overture: Red Wine 408/00
LAGERFÄHIGKEIT:	2-3 Jahre

### TECHNISCHE BECHREIBUNG:

Die zwei Rebsorten Corvina und Rondinella werden getrennt voneinander vinifiziert. Die Mazeration dauert durchschnittlich 7-8 Tage, das heißt sie wird bis zum Ende der alkoholischen Gärung nicht vorbehandelt. Die Bearbeitung des Tresterhutes, die täglich ausgeführt wird, erfolgt morgens anhand der „Délestage“ und abends anhand des üblichen Umpumpens (Remontage).

[Anm: Bei der als „Délestage“ (Entlastung, Entladung) bezeichneten Verfahren, wird der Maischebehälter nahezu vollständig vom Most entleert. Die Maische presst sich durch ihr eigenes Gewicht aus. Das erfolgt für die Dauer von ein bis zwei Stunden (délestage), dann wird der Most wieder zurückgepumpt und der Tresterhut überschwallt (remontage).]

Ist die Maischegärung beendet, setzt, üblicherweise im Folgemonat, die Malolaktische Gärung ein, die bis zum Ende des Frühjahrs in Stahltanks ausgeführt wird, bevor dann abgefüllt wird.

### WEINBESCHREIBUNG

Rubinroter Wein, nicht übermäßig undurchsichtig, mit purpurfarbenen Reflexen. Die Geschmacks-Komplexität dieses Weines ist auf einen perfekten Mix von Kirscharomen, Heidelbeernuancen sowie auf Spuren von Zimt und schwarzen Pfeffer zurückzuführen. Herausragendes Merkmal dieses Weines ist die Eleganz mit der er sich an den Gaumen anlegt. Obwohl es sich um einen roten, lagerfähigen Jahrgangswein handelt, schmeckt man eine weiche Tannin-Struktur und ein perfektes Wechselspiel zwischen der Säure, die nicht überbetont wird, und dem Geschmack, der typisch für Wein dieses Bodens ist. Langanhaltend im Mund, zeigt der Wein zusätzlich Körper.

### EMPFHELUNG

Hervorragend in Kombination mit hellen und roten jedoch zarten Fleischsorten; außerdem mit jungen Käsesorten.

AZIENDA AGRICOLA LE FRAGHE

LA COLOMBARA - 37010 CAVAION (VR) - TEL. 045 7236832 - FAX 045 6260183

[www.fraghe.it](http://www.fraghe.it) - [info@fraghe.it](mailto:info@fraghe.it)