Gorgo

Italien

Venetien

2023 Ca'NOVA
Corvina Verona I.G.T.

Weingut

Als „Lago tedesco“ bezeichnen viele Italiener - nicht immer schmeichelhaft - den bei deutschen Urlaubern so beliebten Gardasee. Man kann ja sagen was man will - aber unbestritten ist der Gardasee ein ungemein schönes Fleckchen Erde und deshalb hat er sich auch abseits des großen touristischen Rummels so ganz peu á peu zum Geheimtipp stiller Genießer entwickelt. Man muss nur kurz die eingetretenen Pfade verlassen, dann findet man zielsicher kleine, familiäre Hotels, feine und authentische Ristoranti und Trattorien und süd-östlich des Sees auch zunehmend aufstrebende Weingüter mit höchsten Qualitätsansprüchen. Noch ein wenig im Schatten des bereits sehr berühmten Lugana entwickelt sich vor allem der Custoza von einem echten Geheimtipp zu einem Star des Gardasee. Neben einer rührigen Genossenschaft ist es vor allem das schmucke Familienweingut Gorgo, welches in Custoza die besonderen Akzente setzt. Roberto Bricolo, Inhaber des Weingutes Gorgo, hat hier sehr weitsichtig schon vor 40 Jahren sein Weingut gegründet und führt es noch heute - mit großer Unterstützung seiner Tochter Roberta. Die etwas mehr als 50 Hektar Weinberge liegen allesamt in den Regionen Bardolino und Custoza. Das Gleichgewicht zwischen Tradition und Innovation, viel Handarbeit und eine weitgehend biologische Wirtschaftsweise sind die herausstechenden Kennzeichen von Gorgo. Authentisch und sehr regionstypisch präsentieren sich die Weine, die qualitativ sowohl bei Custoza aber auch bei Bardolino, Pinot Grigio und vor allem mit dem überragenden Chardonnay sicherlich die Maßstäbe setzen.

Tipp

Die Cuvée Ca'Nova vereint die traditionelle Rebsorte Corvina und die wohl wichtigste internationelle Rebsorte, Merlot. Die vollen Kirscharomen der Corvina-Traube und die Fülle und Samtheit des Merlot lassen einen charaktervollen Wein mit langem, fruchtbetonten Nachhall entstehen.

Expertise

Jahrgang:	2023
gesetzl. Herkunft:	Corvina Veronese IGT
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	4.90 g/l
Säure:	5.10 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Venetien
Rebsorten:	Merlot, Corvina Veronese
Ausbau:	Barrique

Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand selektiv geerntet. Nachdem Entrappen und Quetschen der Trauben, folgt die Gärung für ca. 8-10 Tage bei ca. 25°C. Anschleißend findet der biologische Säureabbau und der weitere Ausbau in Barriques statt.

Sensorik

Intensives Rubinrot. Volle Fruchtaromen von Kirsche, Pflaumen und Blaubeere, gepaart mit pfeffrig-würzigen Anklängen. Weich, rund und harmonisch.

Passt gut zu

Steak Tatare oder Kurzgebratenes vom Rind

Lagerfähig

5 Jahre

bio