

gorgo

Gorgo



Venetien



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 à 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

Der Custoza ist der wichtigste Wein des Weingutes Gorgo. Die steinigen, kalkhaltigen Böden um die Ortschaft Custoza herum bringen dem DOC-Wein deutlich mehr Struktur und Kraft als anderen Weinen aus dem Gardasee-Gebiet. Dennoch präsentiert er sich als ein frischer, lebhafter Wein, der dank seiner vollen Frucht und feinen Mineralität das Potential zum Lieblingswein für jeden Tag hat.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	298 kJ / 72 Kcal
Kohlenhydrate:	1,2 g
davon Zucker	0,5 g
Zutaten: Trauben, Konzentrierter Traubenmost, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: Sulfite und L-Ascorbinsäure, Stabilisatoren: Gummi arabicum	

bio

Italien

2025 CUSTOZA
D.O.C.

Expertise

Jahrgang:	2025
gesetzl. Herkunft:	Custoza DOC
Alkoholgehalt:	12.00 % Vol.
Restzucker:	4.30 g/l
Säure:	5.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Venetien
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Garganega, Cortese di Gavi, Trebbianello, Trebbiano

Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand geerntet. Nach kurzer Standzeit für einige Stunden auf den Schalen, folgt die Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur. Weitere Lagerung für 4 Monate auf der Feinhefe.

Sensorik

Goldgelbe Farbe, in der Nase intensive Apfel- und Pfirsicharomatik. Am Gaumen sehr fruchtig und lebhaft, langes saftiges Finale mit Noten von frischen Kräutern.

Passt gut zu

Pasta, Geflügel und gegrilltem Fisch

Lagerfähig

4 Jahre