

# gorgo

Gorgo



Italien

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 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.

## Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2021
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Custoza DOC
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	2.90 g/l
<b>Säure:</b>	5.70 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Venetien
<b>Rebsorten:</b>	Cortese, Tocai, Trebbiano toscano, Garganega

## Vinifizierung

Die reifen Trauben werden von Hand spät gelesen. Nach einer Mazeration für 20-25 Stunden auf den Schalen, folgt die Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur. Weitere Lagerung für 6 Monate auf der Feinhefe und 3 Monate in der Flasche.

## Sensorik

Aromatik von grünen Äpfeln, Birnen und Blüten, mit mineralischen und leicht grasige Noten. Am Gaumen kompakt, mit guteingebundener Säure und langem Fruchtfinale.

## Passt gut zu

Risotto, Geflügel und Fischgerichten

## Lagerfähig

3 Jahre

## Tipp

Die Riserva di Custoza ist ein komplexes Cuvée rein aus den traditionellen Rebsorten vom Gardasee. Der Trebbiano liefert die Struktur und den kräftigen Körper, der Cortese bringt die Frische und Harmonie, während Tocai und Garganega für die üppige Frucht und die dezent blumige Aromatik sorgen. Ein vielseitiger Essensbegleiter, lebhaft, frisch und vollmundig.