Gorgo

Italien Venetien

2021 SUMMA Custoza Superiore DOC

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

Jahrgang:	2021
gesetzl. Herkunft:	Custoza Superiore DOC
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	4.40 g/l
Säure:	6.00 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Venetien
Rebsorten:	Garganega, Bianca Fernanda, Trebbiano, Trebbianello, Riesling

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. Lagerung für 9 Monate auf der Feinhefe und anschließend Flaschenreife.

Sensorik

Intensiver Strohgelb, Aromatik von Weinbergspfirsich und Rosenblätter und ein Hauch von Vanille, harmonischer und langer Nachhall

Passt gut zu

Hausgemachte Ravioli, Pulpocarpaccio mit Kapern

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Die Trauben für den Custoza superiore SUMMA werden sehr spät, im überreifen Zustand gelesen. In der Nase helles Steinobst, Blüten und Akazien-Honig. Sehr dicht, mit gutem Schmelz und lang am Gaumen. Leichte Minealik im Nachklang.

bio