



Fattoria Garbole-Valpolicella Superiore 2006, DOC

(16A1)

Het wijnhuis:

Fattoria Garbole is actief vanaf het jaar 2000. Ettore en Filippo, de drijvende krachten achter Garbole, gaan voor de hoogste kwaliteit. Dat zie je terug in de manier waarop ze hun wijngaard behandelen, aan de selectie van de druiven en dat proef je in hun wijnen. Op het moment produceren ze Valpolicella Superiore en Amaro-ne, binnenkort komt er een Recioto bij. De wijnen van Garbole scoren bijzonder hoog in (inter)nationale competities.

Productiebeschrijving:

De druiven worden met de hand geplukt en drogen zo'n 20-25 dagen in kratjes. De druiven worden voorzichtig geperst. Gestart wordt met een maceratie (schilweking) van 8-10 dagen. Daarna volgt de fermentatie bij 25-30°C op inox tanks. Daarna rijpt de wijn 12 maanden in houten vaten. Na het bottelen volgt nog 4-6 maanden rust op de fles.

Smaak:

Rijk van smaak, zacht, elegant, balsamico, drop, bramen, sappig, nasmaak van bittere amandelen.

Bouquet:

Kruidig, specerijen, kersen, pruimen, bosbessen.

Kleur:

Donker robijnrood met paarse gloed.

Serveertips:

Vooraf mooi bij rood vlees, gegrild rood vlees, zelfs met sterke sausen. Perfect bij wild.



Algemene Informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Veneto
Naam:	Fattoria Garbole
Plaats:	Tregnano (VR)
Jaarlijkse productie wijngaard:	13000
Oppervlakte wijngaard:	10
Methode:	conventioneel
Enoloog:	Flavio Peroni

Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	rood
Aantal fl. p/jr.:	5000
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5
Alcohol %:	15
Druiven:	70% Corvina 20% Rondinella 5% Molinara 5% overig
Leeftijd stokken:	nb
Bewaren:	maximaal 4 jaar.
Beste temperatuur:	16-18°C.
Zuurgraad:	
Restsuiker:	
Droog extract:	

Foto's kunnen afwijken (jaartal)