



Quellenweg 22b · 6410 Goldau · 041 857 01 16 · info@promagx.ch · www.vignavitevino.ch

VIGNA VITE VINO

Pomaro Curtefranca Rosso DOC

Castello di Gussago

Typ	Rotwein
Herkunftsland	Italien
Region	Lombardei
Anbaugebiet	Gussago / Franciacorta
Klassifikation	DOC
Rebsorte	Merlot 30% / Cabernet Sauvignon 25% / Cabernet Franc 25% / Carménère 20%
Weinberg/Boden	Lehm- und kalkhaltige Böden
Erziehungssystem	Guyot
Rebstockdichte	6500 Reben/ha
Hektarertrag	70-80 Doppelzentner Trauben
Weinlese	Von Hand / ab Mitte Oktober
Vinifikation	Sanfte Pressung und Fermentation gefolgt von einer langen Mazeration auf den Schalen
Ausbau	18 Monate in Barriques / mehrere Monate Flaschenreifung
Alkoholgehalt	14.5%
Trinktemperatur	18-20° C
Lagerung	> 10 Jahre
Gebinde	75 cl. – 6er Karton / 150 cl. – 1er Holzkiste / 300 cl. – 1er Holzkiste
Besonderes	Die Trauben stammen ausschliesslich von den das Weingut umgebenden, hügeligen Weinbergen in der Ortschaft Gussago.





Quellenweg 22b · 6410 Goldau · 041 857 01 16 · info@promagx.ch · www.vignavitevino.ch

VIGNA VITE VINO

Degustationsnotiz

Dichtes, undurchdringliches Rubinrot mit purpurnen Reflexen. An der Nase komplexe und intensive Düfte roter Früchte, Gewürznoten sowie einem Hauch Lakritze und Vanille. Am Gaumen vielschichtig, aromatisch und gut strukturiert. Wiederkehrende Noten roter Früchte, Kompott und Konfitüre sowie einem Hauch von Gewürznoten. Getragen von einer ausgewogenen Säure und weichen Tanninen. Elegantes, intensives sehr lang anhaltendes Finale.

Genussempfehlung

Rindfleisch, Wildgerichte, Schmorbraten, mittel bis lang gereiftem Käse