



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

VIGNA VITE VINO

Gerumì IGT Benaco Bresciano Rosso

Bulgarini

Typ	Rotwein
Herkunftsland	Italien
Region	Lombardei
Anbaugebiet	Pozzolengo – Brescia (Gardasee)
Klassifikation	IGT
Rebsorte	Merlot 50% / Cabernet Sauvignon 40% / Marzemino 10%
Weinberg / Boden	Moränenhügel aus der Eiszeit. Lehm-, und kieselhaltige Böden
Erziehungssystem	Cordon mit einfachem Bogen
Hektarertrag	70-90 Doppelzentner Trauben
Weinlese	Von Hand; im Oktober
Vinifikation	Auslese der besten Trauben. Trocknen der Trauben in speziellen Trocknungsräumen während 6-8 Wochen, lange Mazeration auf den Schalen, langer Ausbau
Ausbau	12 Monate in Barriques, 6 Monate Flaschenreifung
Alkoholgehalt	15%
Trinktemperatur	18-20° C
Lagerung	8-10 Jahre
Gebinde	75 cl. – 6er Karton / 150 cl. – 3er Karton

Besonderes Der Gerumì wird nur in Jahren hergestellt in denen das Traubengut die notwendige Qualität erreicht. Es erfolgt eine Auslese der besten, aus den geeigneten Parzellen stammenden Trauben. Dabei verdunstet ein Teil des Wassers der Trauben wodurch sich der Zuckergehalt erhöht.





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

VIGNA VITE VINO

Degustationsnotiz

Intensives, undurchdringliches Rubinrot. Üppiges Bukett mit fruchtigen Noten reifer roter Beeren, Konfitüre und Vanille. Am Gaumen vollmundig und üppig aber dennoch von schöner Ausgewogenheit und Geschmeidigkeit. Dichte, jedoch liebliche Tannine. Lang anhaltender Abgang.

Genussempfehlung

Rotes Fleisch, Wild, Braten, gereiftem Käse