

2020 Barisol Rosso Veronese IGT

Dindo | Venetien

Der Barisol Rosso von Giovanni Dindo ist ein saftiger, fruchtbetonter und weicher Rotwein. Typisch für das Veneto wird der Barisol aus Corvina, Corvinone, Rondinella und einem kleinen Anteil Croatina gekeltert. Die Trauben für die Herstellung des Barisol Rosso werden in den letzten zehn Septembertagen geerntet und kurz angetrocknet. Danach werden die Trauben 15 Tage bei 18°C mazeriert, vergoren und reifen für 12 Monate in Eichenfässern. Der Barisol Rosso zeigt sich einhüllend und rund mit Aromen getrockneter roter Beeren, zarten Tanninen und einer dezenten Restsüße.



Sensorik

| | |
|------------------|--|
| Farbe | pupur |
| Duft | gekochte Brombeeren, Vanille, Gewürze |
| Geschmack | angenehme Säure, feine Würze, saftige Struktur |

Wissenswertes

| | |
|------------------------|-----------------------------------|
| Ausbau | großes Holzfass, Traubentrocknung |
| Trinkreife | 2024-2028 |
| Trinktemperatur | 12-16°C |

Speiseempfehlung

weißes und rotes Fleisch, Frischkäse

Produzent

Die Geschichte des Weingutes Dindo ist eine generationenübergreifende Familiengeschichte, die mit Giovanni Dindos Großvater im selben Haus begann, in dem sich heute die Kellerei befindet.

Giovanni Dindo | Via Ca' Bepetti 1 | 37022 Fumane (VR)