

gorgo

Gorgo



Venetien



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 à 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.

Tipp

Das Bardolino DOC Gebiet reicht bis ins Custoza Anbaugebiet und ins Flusstal des Mincio. Hier zeigt der Bardolino besonders viel Struktur und Vollmundigkeit. Der Bardolino von Gorgo präsentiert sich leicht gekühlt als perfekter Essensbegleiter zur leichten Küche - nicht zu anspruchsvoll, aber doch mit Anspruch.

Italien

2023 BARDOLINO
D.O.C.

Expertise

Jahrgang:	2023
gesetzl. Herkunft:	Bardolino DOC
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	3.10 g/l
Säure:	4.60 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Venetien
Rebsorten:	Corvina, Rondinella, Molinara
Ausbau:	Edelstahltank

Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand selektiv geerntet. Nachdem Entrappen und Quetschen der Trauben, folgt die Gärung für ca. 8-10 Tage bei ca. 25°C. Anschließend findet der biologische Säureabbau und der weitere Ausbau im Edelstahltank statt.

Sensorik

Helles Rubinrot. Erfrischende Aromatik nach roten Kirschen gepaart mit würzigen Anklängen. Am Gaumen weich, rund und ausbalanciert

Passt gut zu

Suppen, Vorspeisen mit Geflügel, Pasta und Risotto

Lagerfähig

5 Jahre

bio