



## Brolo Campofiorin Oro Rosso del Veronese IGT 2016



**Art. Nr.:** 1445616

**Hersteller:** Masi Agricola, Gargagnago di Valpolicella

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Venetien

**Jahrgang:** 2016

**Rebsorte:** Corvina, Rondinella, Oseleta

**Alkoholgehalt:** 14 %

**Reife:** bis 2026

**Bodentyp:** Schwemmboden, Kalk

**Vinifizierung/Ausbau:** Doppelte-Fermentation: Die Trauben wurden nach der Lese zwischen 25 und 28 °C für 25 Tage vergoren. Ende November wurden rund 30 % getrocknete Trauben dazugegeben und die zweite Gärung startete - für 15 Tage ebenfalls zwischen 25 und 28 °C. Der Ausbau erfolgte 24 Monate 70 % stark getoasteter Allier-Eiche und 30 % slawonischer Eiche. Danach lagerte der Wein 4 Monate in der Flasche.

**Kategorie:** Rotwein

**Stilistik:** Rot & würzig

**Geschmack:** röstig

**Tannin:** dicht

**Säuregeschmack:** Mild

**Süße:** Trocken

### **Bewertung:**

**James Suckling:** 92

### **Speiseempfehlung:**

**Rind:** Geschmort/Gedünstet

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis:** € 18.00

### **Verkostnotiz**

Dunkelrot, in der Nase reife Kirschen, Brombeeren, Pflaumen- und Nougatnuancen, am Gaumen reife Fruchtaromen, Rumtopf, geschmeidige Tannine, langer Abgang.