



Figaro

Lebendig wie eine Seebrise, fröhlich wie ein Tanz, verzaubert er das Auge mit der Klarheit seiner Farbe und den Gaumen mit seinem süßen Geschmack, eine frische Erfrischung in der Sommerhitze.

Rebsorte

Corvina und Rondinella BIO

Farbe

blasses Rosa, das an Zwiebelschalen erinnert

Empfindungen

In der Nase drückt er sich mit Eleganz und Zartheit aus, Noten von Veilchen vermischen sich mit fruchtigen Anklängen von Granatapfel und Zitrusfrüchten. Am Gaumen ist er mineralisch, frisch und ausgewogen, die lebendige Säure verleiht Energie und Trinkfreude.

Weinherstellung

Nach einem schonenden Entrappen und einer leichten Mazeration in einer geschlossenen Presse für etwa eine Stunde findet die alkoholische Gärung bei konstanter und kontrollierter Temperatur in thermokonditionierten Edelstahlbehältern statt. Anschließend erfolgt eine 6-monatige Flaschenverfeinerung.

Speisenempfehlungen

Ein idealer Begleiter zu allen Sommergerichten, ein angenehmer Aperitif, aber auch zu Vorspeisen und Fisch.

Serviertemperatur

Bei 8°/12° genießen

Gradation

12 % Alkohol