



VILLA MEDICI

Garda

DOP

Der Duft eines Spaziergangs durch die Felder

PROFIL Der Geruch weist deutliche Zitrusnoten und Nuancen von Gras und Mandeln auf. Der Geschmack ist ausgewogen mit Noten von Artischocke und Wiesengras, einem Hauch von Waldbeeren und einem weiteren von Pinienkernen. Die bittere und die scharfe Note sind ausgewogen und sauber.

AUSSEHEN Klar nach Filterung, guter Flüssigkeitsgrad, grüne Farbe mit intensiven goldgelben Reflexen.

PASST ZU Köstlich auf sautiertem und gegrilltem Gemüse. Ausgezeichnet, um die klassische heiße Bruschetta zu würzen, den Geschmack einer Hülsenfrüchtesuppe zu ergänzen oder die Zubereitung von weißem oder rotem Fleisch abzurunden. Dank der Zitrusaromen eignet es sich besonders zum Würzen von Süßwasserfischen. Interessant zu Desserts mit Obst oder dunkler Schokolade. Perfekt auf Sahneeis.

ANBAU Traditionell, auf firmeneigenem Grund.

ERNTZEIT Zweite Oktoberhälfte.

ERNTEMETHODE Von Hand mit mechanischen Hilfsmitteln.

PRESSEN Im Dauerzyklus.

LAGERUNG Im Tank unter Argon.



60% Casaliva
40% Grignano



Oliena Flaschen
zu 0,5 l

Azienda Agricola Villa Medici di Caprara Luigi
Via Campagnol, 9 - 37066 Sommacampagna
VERONA — ITALY