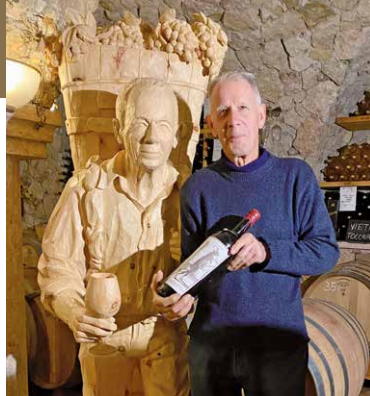





Gonzalier

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT
ROSSO



 Nel Medioevo Trentino esisteva la Congregazione dei Gonzalieri che esercitavano il faticoso compito di trasportare a spalla nelle loro "Gonzal" l'uva pigiata dai campi fino ai carri. Dedicato a quella fatica e alla passione per la terra, questo grande vino rosso dall'etichetta in seta, è frutto dell'unione equilibrata di uve Cabernet e Merlot. Dopo una lunga maturazione in barrique e un lento affinamento in bottiglia nasce questo vino dall'intenso profumo di frutta rossa sovrasmaturata e cacao, con un gusto morbido e avvolgente. Vino rosso da lungo invecchiamento si sposa felicemente con cacciagione e formaggi saporiti.
Temperatura di servizio: 18° - 20° C

 During the Middle Ages in Trentino, there was the congregation of the Gonzalieri, whose task was to carry the grape must on their shoulders from the fields to the carts. Their dedication to that tiring work and their love for the region brought about this famous and great wine, a blend between Cabernet and Merlot grapes. After a long aging and refining period in barriques and then in the bottle, this wine is born. It has a rich and delicate scent of ripe red fruits and cocoa with a smooth and velvety taste. This mature red wine best accompanies venison and full-flavoured cheeses.
Best served at 18° - 20° C

 Im Mittelalter gab es im Trentino die Kongregation der Gonzalieri, die in ihren "Gonzal" die ermüdende Aufgabe übernahm, die zerdrückten Trauben von den Feldern zu den Wagen auf ihren Schultern zu tragen. Dieser Anstrengung und die Liebe für das Land gewidmet, ist dieser großartige Rotwein mit einem Seidenetikett das Ergebnis der ausgewogenen Mischung von Cabernet- und Merlot-Trauben. Nach einer langen Reifung im Barrique und einer langsamen Verfeinerung in der Flasche entsteht dieser Wein mit einem intensiven Aroma von überreifen roten Früchten und Kakao, mit einem samtigen und zarten Geschmack. Lang gereifter Rotwein passt gut zu Wildtieren und herzhaften Käsesorten.
Serviertemperatur: 18° - 20° C