

Le Manzane – Kaberlò Veneto I.G.T. Società Agricola Le Manzane

Ernesto Balbinot erbt das 1958 gegründete Familienunternehmen von seinen Eltern Osvaldo und Elsa Balbinot. Zusammen mit seiner Frau Silvana und den zwei Kindern Marco und Anna, führen sie das Weingut mit großer Leidenschaft.

Die Weinberge befinden sich im hügeligen Gebiet zwischen den Ortschaften Tarzo und Conegliano. Sie sind den ganzen Tag über sonnenbeschienen und erstrecken sich über einen einzigen Hügel, um das alte Bauernhaus herum. Diese Gegend wird Manzana genannt. Daher stammt auch der Name des Weinguts „Le Manzane“. Die Bodenbeschaffenheit ist von glazialer Herkunft und ist von einer rot-bräunlichen Farbe charakterisiert. Die günstige Lage, der fruchtbare Boden, die Trauben-Selektion und die große Leidenschaft der ganzen Familie Balbinot zur Weinherstellung, ermöglichen es, hervorragende Weine herzustellen, die sehr geschätzt werden.

Gebiet:	Veneto/Italien
Rebsorte:	Cabernet und Merlot
Boden:	Sandsteinböden
Alkohol:	12,5 % Vol.
Lagerdauer:	3 - 5 Jahre
Restzucker:	6,0 g/l
Säure:	6,0 ‰
Serviertemperatur:	16 – 18 °C
Lagerung:	60 % 18 Monate in Zementbehältern 40 % 18 Monate in Eichenholzfässern 3 Monate Flaschenlagerung
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 033 040 890 050



Art.-Nr. 31318

Charakteristik: Der Kaberlò besitzt eine intensive rote Farbe zum Granatrot neigend. Sein Bouquet ist weinig. Im Geschmack ist er trocken, körperreich, leicht würzig, charaktervoll und angenehm tanninhaltig.

Passend zu: hellem und rotem Fleisch, Geflügel und Wildbret