



Camporengo Garganega Veneto IGT 2016

Bio-Wein

Komplex mit floralen Aromen, grüner Pfeffer, Pfirsich- und Apfelduft, harmonisch, körperreich, lang

Winzer: Le Fraghe

Region: Venetien

Rebsorte: 100% Garganega

Farbe: weiß

Ausbau: Edelstahl

Alkohol: 12.5 % vol

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Kulinarischer Tipp: Zu Saisongemüse, Schalentieren und Süßwasserfisch

0.75 l – Bestellnummer 63316

Le Fraghe Venetien

Matilde Poggi, Jahrgang 1962, übernahm als dritte von sechs Kindern Anfang der 1980er Jahre den elterlichen Betrieb in Cavaion Veronese, im Herzen des Bardolino. Dieses Anbaugebiet, benannt nach dem gleichnamigen Ort am Ostufer des Gardasees, umfasst ca. 2.800 Hektar und bietet hervorragende Bedingungen für den Weinbau: geschützt vom Monte Baldo im Norden, begünstigt vom mediterranen Klima des Gardasees, gekühlt von der frischen Brise, die vom Etschtal hereinweht und ernährt von den fruchtbaren Böden. Matilde, langjährige Vorsitzende und Visionärin der Vignaioli Indipendenti, hatte auch für den eigenen

Betrieb große Pläne und entwickelte ihn entschieden und zügig weiter: 1984 baute sie den Betrieb vom reinen Traubenanbau zur Weinproduktion aus. 2009 stellte sie komplett auf biologische Erzeugung um. Sie experimentierte mit verschiedenen Rebsorten und verschiedenen Reberziehungssystemen. Das Ergebnis mündete in die heutigen 28 Hektar, auf denen hauptsächlich Corvina und Rondinella für die Rotweine und Garganega für den Weißwein angepflanzt sind. Matildes besonderer Augenmerk liegt auf dem Bardolino, den sie in verschiedenen Facetten ausbaut.