

# Picaie, Rosso Veronese IGT Cecilia Beretta

## Genuss Informationen

### Bewertungen/Auszeichnungen:

**Jahrgang 2007:**  
**2 Gläser Gambero Rosso 2011**  
**4 Weintrauben Duemilavini**  
**2 Sterne Vernoneilli 2011**  
**X Jahrgang 2008:**  
**Silber Expovina 2011**

### Weingut/Produzent:

Cecilia Beretta

### Rebsorten:

Corvina  
 Cabernet Sauvignon  
 Merlot

### Trinkgenuss ab Kauf:

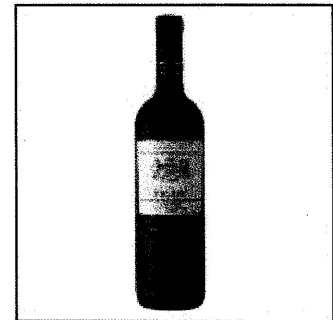
jetzt bis 8 Jahre

### Weintyp:

Rotwein

## Ein stolzer Veroneser im Amaronestil

Das Wort „Picàie“ bezeichnet im Veneto ein Bündel Trauben, die während der Wintermonate vor Weihnachten zum Trocknen aufgehängt werden. Der Picàie entsteht aus einer Selektion der besten Trauben. Mehrwöchige Lagerung und Trocknung der Trauben in Holzkisten dienen als Grundlage des reichen Geschmackes. Die Weine werden separat in Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur vinifiziert. Erst anschliessend danach wird das Cuvée erstellt. Die Lagerung erfolgt für 6 Monate in Barriques und anschliessend für ein weiteres Jahr in der Flasche.



**Dank den Rebsorten Corvina, Merlot und Cabernet Sauvignon zeigt dieser Weine eine tolle, intensive Frucht!**

Die rubinrote Farbe leuchtet beachtlich. Reif und konzentriert gibt sich das intensive Bukett mit Noten von schwarzen Früchten und erdigen, mineralischen Anklängen. Der körperreiche Geschmack ist fein strukturiert, einhüllend samtig und harmonisch und begeistert mit einem lange anhaltenden Abgang.

### Cecilia Beretta

Cecilia Beretta gilt das Prestige-Weingut der Pasqua Gruppe und wurde am Anfang der achtziger Jahre gegründet. Seinen Namen erhielt es von dem herrschaftlichen Landhaus Beretta, errichtet im 17. Jahrhundert bei Mizzole, im östlichen Teil der Valpolicella Zone.

Das Ziel von Cecilia Beretta ist, die Kraft und die Beschaffenheit der traditionellen Weine der Valpolicella- und Soave-Bereiche wieder zu erlangen. Cecilia Berettas Philosophie basiert auf Innovation und dem Bestreben, die typischen Eigenschaften der einzelnen Traubensorten und der jeweiligen Produktionszonen hervorzuheben.