



## Musso Serafino Riserva Breganze rosso DOC



<b>Jahrgang</b>	2008
<b>Flaschengrösse</b>	75cl
<b>Produzent</b>	Vignaioli Contrà Soarda, Bassano del Grappa
<b>Herkunft</b>	Veneto, Italien
<b>Traubensorten</b>	Merlot, Marzemino
<b>Anbau</b>	naturnah (Anbau nach biologischen Grundsätzen, jedoch nicht zertifiziert)
<b>Ausbau</b>	48 Monate in Barriques, danach 4 weitere Jahre in der Flasche

### Degustationsnotizen

Die Musso Riserva zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Pflaumen, Kirschen, Zwetschgen, Brombeeren, Nelken und etwas Rosmarin. Am Gaumen fleischig, samtig, dichte Frucht, fein würzig und sehr elegant. Der Abgang ist langanhaltend. Unfiltriert und ungeschönt. Tipp: dekantieren.

### Angaben zum Produzent



Mirco und Gloria Gotterdi gründeten 1999 auf dem familieneigenen Grundstück das Weingut Contrà Soarda und haben so ihre Leidenschaft für Wein zum Beruf gemacht. 2015 lancierte die Familie die neue Produktlinie Musso, was im Veneto-Dialekt Esel bedeutet. Auf dem Weingut leben mehrere Esel, die das Leben und Arbeiten auf Contrà Soarda mitprägen und einzigartig machen. Jährlich kreieren sie eine neue Cuvée und benennen den Wein nach einem ihrer Tiere. Der Weinbau auf Contrà Soarda erfolgt sehr naturnah. Heute arbeiten die beiden Kinder Marcello und Eleonora ebenfalls auf dem Weingut mit und sorgen im Zweigenerationen-Betrieb für neue Ideen und frischen Wind.

<https://www.contrasoarda.it>