DOMÌNI VENETI

Our Valpolicella, your wines.

VALPOLICELLA DOC
CLASSICO

Der Valpolicella DOC Classico ist ein junger und direkter Rotwein, der in sich die authentische Seele des Landes bewahrt, in dem er gentstand: dem Valpolicella Classico. Er passt perfekt zu Pastagerichten, Fleisch und altem Käse. Warum ist diese Kombination so unschlagbar? Das ist seinem trockenen, warmem Geschmack zu verdanken, mit mittlerem Körper, den samtigen und ausgewogenen Tanninen und dem Duft: eine Kombination aus roten Früchten und weinigen und würzigen Aromen.

REBSORTEN

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% andere Sorten laut Reglement

KATEGORIE
Trockener Rotwein

FORMAT
375 e 750 ml

SERVIERTEMPERATUR
14-15 °C

ALKOHOLGEHALT
13% vol

DER WEINBERG

Im Anbaugebiet Valpolicella Classica, auf einer Höhe zwischen 100 und 250 Metern ü.M.

DIE PRODUKTION

Traubenlese: Ende September, mit ausschließlich manueller Selektion. Einmaischen mit Abbeeren der Trauben. Ausbau in Stahltanks.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Ein Wein, der gut zu Pastagerichten, Fleisch und reifem Käse passt.

JAHRGANG 2017

Ein Jahrgang, der sich durch geringe Qualität auszeichnet. Der saisonale Trend war insgesamt sehr gut, optimal für die Reifung und mit geringen Vorkommen von parasitären Krankheiten im Weinberg. Eine frühe Ernte von etwa zehn Tagen als üblich, am Ende einer von einigen anomalen Wetterphänomenen charakterisierte Saison, mit einigen Bereichen von Frühlingsfrösten betroffen, die die Produktion reduziert haben. Dieser Faktor ermöglichte eine homogene Reifung mit hohen Zuckerwerten, die zur Erzeugung komplexer und intensiver Weine führte.