DOMÌNI VENETI

Our Valpolicella, your wines.

VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE

COLLEZIONE PRUVINIANO

Die Collezione Pruviniano wurde geschaffen, um den Weinen aus den Trauben des

Marano-Tals im Anbaugebiet Valpolicella Classica, zu ihrer verdienten Anerkennung zu verhelfen.

Bis zum Jahr 1177 wurden die Gebiete um Marano tatsächlich Pruviniano genannt.

Domìni Veneti setzt seinen Weg des Entdeckens und der Charakterisierung der Terroirs mit der Interpretation des Amarone, des Ripasso und des Valpolicella Superiore fort. Das dabei entstandene Profil ist von sehr feiner Eleganz und großem Veredelungspotenzial: ein authentischer und würziger Valpolicella Superiore, dem man seinen Ursprung anerkennt.

REBSORTEN

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% andere Sorten laut Reglement

KATEGORIE
Trockener Rotwein

FORMAT
750 ml,
1500 ml

SERVIERTEMPERATUR
14-16 °C

ALKOHOLGEHALT
13% Vol

DER WEINBERG

Im Herzen der Valpolicella Classica, im Weiler Prognol, auf mit Trockenmauern befestigten Terrassen. Höhenlage zwischen 200 und 250 Meter ü. M., Südost-/Südwestausrichtung. Bodenart: lehmig-tonig, abschnittsweise kalkreich. Weinbergbegrünung. Erziehungssystem: Hochspalier und zum Teil als Pergoletta Veronese. Alter der produktiven Reben: 15 Jahre. Augen pro Stock: 9-18. Anbaudichte: 3.300-5.000 Reben pro Hektar. Ertrag pro Hektar: 20 hl.

DIE PRODUKTION

Traubenlese: ausschließlich manuell von September bis Anfang Oktober. Einmaischen mit Abbeeren der Trauben. Gärungstemperatur 25-28 °C. Mazeration für 10 Tage, programmierte Remontage 3-mal täglich, jeweils 20 Minuten. Ausbau in Stahl und anschließend in der Flasche. Vollständige malolaktische Gärung. Stabilisierung: natürlich.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Er passt hervorragend zu traditionellen veronesischen Gerichten wie Lasagne mit Kaninchenfleisch und Tortelloni mit Monte Veronese-Käse. Ausgezeichnet zu Aufschnitt.

JAHRGANG 2017

Ein Jahrgang, der sich durch eine geringe Produktion von hoher Qualität auszeichnet. Der jahreszeitliche Verlauf war im Allgemeinen sehr gut, optimal für die Reifung und mit geringem Auftreten parasitärer Erkrankungen im Weinberg. Die geernteten Trauben sind sehr gesund, unbeschädigt, mit hohem Zuckergehalt. Das Ergebnis war ein Wein, der sich schon gleich nach der Herstellung genießen ließ.