

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE VERJAGO

Ein Wein, der eine Geschichte zu erzählen hat, angefangen bei dem Etikett. Eine Geschichte, die von seinem unverwechselbaren Charakter, von Tradition und der Suche nach Exzellenz erzählt.

Der Valpolicella DOC Classico Superiore Verjago wird mit streng ausgewählten Trauben von Weinbergen in Hügellagen stammen hergestellt. Nach der manuellen Lese in kleinen Kisten werden sie 40 Tage lang in speziellen Fruchttrocknungsräumen getrocknet; nach einer sorgfältigen Vinifizierung Ausbau über mehr als ein Jahr in großen Eichenfässern und weiteren 3 Monaten in der Flasche. Das Ergebnis ist ein Super-Valpolicella, edel und faszinierend, der perfekt zu allen gegrillten und geschmorten Fleischsorten passt, aber auch zu herzhaftem Käse. Bei 16-18 °C servieren.

Farbe: dichtes rubinrot. Bukett: komplex und würzig, von roten Früchten, mit einer unterstrichenen Note von reifen Kirschen. Geschmack: voll, samtig, fein und elegant.

DER WEINBERG

Im Herzen des Valpolicella Classica, auf den Hügeln von Negrar. Höhenlage zwischen 250 und 450 Meter ü. M., Südwest- und Südostausrichtung. Bodenart: lehmig-tonig, teils kalkhaltig, teils auf eozänen Mergeln. Weinbergbegrünung. Erziehungssystem: Pergoletta Veronese (Pergolaerziehung mit geneigtem Dach). Alter der produktiven Reben: 15-25 Jahre. Augen pro Stock: 18. Stockdichte: 3.300-3.500 Reben pro Hektar. Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar: 40 hl.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Er passt zu allen Fleischsorten, gegrillt oder geschmort, und zu reifem Käse.

JAHRGANG 2016

Der Jahrgang 2016 ist ein optimaler Jahrgang geworden, wirklich wie aus dem Bilderbuch! Die Sommertemperaturen sind nicht über 35 °C gestiegen, so dass es keine Exzesse gab wie in 2015. Bei der chemischen Zusammensetzung der Trauben findet man einen hohen Zuckergehalt, gute Säure und einen besonders hohen Gehalt an Anthocyanen. Dies ist auf die starken Tag/Nacht-Temperaturschwankungen zurückzuführen, die vor allem während der Veraison aufgetreten sind. In dieser Zeit reagiert die Rebe stark auf die Ansammlung von Farbstoffen. Ein Jahr ohne pflanzenpathologische Probleme jenseits der Norm, mit Ausnahme der Attacken von falschem Mehltau im



REBSORTEN

40% Corvina

25% Rondinella

15% Corvinone

15% Croatina

5% Oseleta



KATEGORIE

Trockener Rotwein



FORMAT

750 ml



SERVIERTEMPERATUR

16-18 °C



ALKOHOLGEHALT

15,50% vol

DIE PRODUKTION

Traubenlese: Anfang Oktober, mit ausschließlich manueller Selektion in kleinen Kisten. Antrocknen der Trauben in Trockenspeichern über 40 Tage. Einmaischen mit Abbeeren der Trauben im November. Gärungstemperatur 23 °C. Mazeration für 15 Tage. Ausbau in Holzfässern und dann in der Flasche. Stabilisierung: natürlich

Juni, die Rebe konnte ihren Reifeprozess regulär fortgesetzt (Kompaktierung der Trauben Anfang Juli und Beginn der Veraison Anfang August). Die Reifung begann Mitte August und war in der ersten September-Dekade mit dem Erreichen ausgezeichneter Werte der wichtigsten önologischen Parameter und ohne Probleme mit dem Grauschimmel abgeschlossen.