

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



VALPOLICELLA DOC CLASSICO BIOLOGICO

Der Valpolicella DOC Classico Bio wird mit den Trauben der biologisch bewirtschafteten Anbauflächen hergestellt, die sich auf den höchsten Hügeln des Valpolicella Classica befinden. Es ist ein Wein, der alles hat: rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, einen würzigen Duft, der sich aus einer überraschenden Kombination von roten Früchten zusammensetzt, einen trockenen, warmen Geschmack, mittleren Körper und ausgewogene Tannine. Mit welchen Gerichten sollte man ihn kombinieren? Er ein echter Rotwein, wie man ihn zum Essen gern hat: großartig zu Pastagerichten, zu Aufschnitt und zu mittelaltem Käse. Bei 14-16 °C servieren.

DER WEINBERG

Der Wein wird derzeit mit den Trauben von 2 biologisch bewirtschafteten Weinbergen hergestellt, die im Valpolicella Classica zertifiziert sind. Die erste befindet sich im Negrar-Tal, auf einer durchschnittlichen Höhe von 250 Metern ü.M. mit Exposition nach Süd-Südwest. Die Reberziehung ist die Pergoletta Veronese, die Anbaufläche ist vollständig begrünt, das Alter der Reben variiert zwischen 6 und 40 Jahren. Der zweite Weinberg liegt in Mazzurega (Fumane) auf einer Höhe von 450 Metern ü.M. und ist nach Südwesten ausgerichtet. Erziehungssystem: Pergoletta Veronese, die Anbaufläche ist vollständig begrünt, das Alter der Reben variiert zwischen 3 und 40 Jahren. Bodenbeschaffenheit: in beiden Weinbergen variabel, tonig-lehmig, mäßig kalkhaltig und reichhaltigem Skelett. Stockdichte: zwischen 2.500 (bei älteren Weinbergen) bis 3.500 Reben pro Hektar (bei Neuanlagen). Augen pro Stock: 18. Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar: 60 hl.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Er passt gut zu Pastagerichten, Wurstwaren und mittelaltem Käse.

JAHRGANG 2019

Die Ernte 2019 begann etwa zehn Tage später als in den Vorjahren und verringerte sich im Vergleich zu 2018 um 15 bis 20%. Nach Jahren großer Hitze in der Endreife, in der die Zuckerrücklage im Vergleich zu der Aromenanhäufung privilegiert war, hatten wir endlich ein Jahr, in dem die niedrigen Temperaturen in Verbindung mit den hohen Temperaturschwankungen, eine ausgezeichnete Ansammlung von Farbstoffen und guten Säuregehalt ermöglichten. Trotz der starken Regenfälle im Mai waren die Trauben gesund und spärlich, daher besonders zum Trocknen geeignet. Die Weine tragen



REBSORTEN



70% Corvina
15% Corvinone
15% Rondinella



KATEGORIE

Trockener Rotwein



FORMAT

750 ml



SERVIERTEMPERATUR

14-16 °C



ALKOHOLGEHALT

12,5% vol

DIE PRODUKTION

Traubenlese: Ende September, mit ausschließlich manueller Selektion. Vinifizierung: Die Trauben werden nach dem Abbeeren schonend gepresst. Gärung bei einer Temperatur von 25-28 °C mit anschließender Mazeration für 7 Tage. Verbleib in Stahltanks. Vollständige malolaktische Gärung. Stabilisierung: natürlich.

mehr territoriale Ausdrücke von größerer Langlebigkeit und Frische.