

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



APPASSIMENTO ROSSO VENETO IGT PASSITO

„Appassimento“ wird mit Einheimischen roten Rebsorten produziert. Nach einem gründlichen und strengen Blend - prozess, sowohl die appassimento und traditionelle Methoden spielen eine wichtige Rolle bei der Herstellung dieses feinen Rotwein.

Farbe: rubinrot. Bouquet: komplex, mit Noten von Kirsche und Vanille. Geschmack: harmonisch, voll und samtig; das Finale ist lang mit würzigen Tönen.

DER WEINBERG

Gelegen im Herzen des Veronese in einer Höhenlage von 150 und 350 Metern über dem Meeresspiegel. Bodenbeschaffenheit: sehr unterschiedlich von Kalk- bis Tonböden. Grasbewuchs des Weinbergs. Anbauform: Doppel Pergoletta. Alter der für die Erzeugung verwendeten Rebstöcke: 20-25 Jahre. Augen pro Stock: 22. Anbaudichte: 2.700 Rebstöcke pro Hektar. Hektarertrag: 60 hl.



REBSORTEN

60% Corvina
15% Corvinone
15% Rondinella
10% andere Sorten laut Reglement



KATEGORIE

Halbtrocken Rotwein



FORMAT

750 ml



SERVIERTEMPERATUR

16-18 °C



ALKOHOLGEHALT

14% Vol

DIE PRODUKTION

Weinlese: zweite September Dekade. Antrocknung de Trauben in Holzkisten für 60 Tage. Vinifizierung: Gekeltert wird nach dem Abbeeren der Trauben. Die Gärtemperatur beträgt 25° C. Mazeration über 10 Tage mit programmierten Pressungen, die dreimal täglich für jeweils 20 Minuten lang durchgeführt werden. Vollständige Apfel- Milchsäuregärung. Ausbau in Holz. Stabilisierung: natürlich.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Dieser Wein passt sehr gut zu allen Fleischsorten gekocht oder vom Grill und zu reifen Käse. Empfohlene Temperatur: 16°-18° C.

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 Zuckeranhäufung 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 mehr territoriale Ausdrücke von größerer Langlebigkeit und Frische.