

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



CORVINA VERONA IGT

Halbtrockener Rotwein mit Kirscharomen und feiner Würze. Der Geschmack ist weich, frisch und ausgewogen mit seidigen Tanninen.

DER WEINBERG

Hügellage nahe Verona. Höhenlage zwischen 100 und 200 Meter ü.M.

Bodenbeschaffenheit: sehr abwechslungsreich, von kalkstein- bis tonhaltig.

Erziehungssystem: Doppelte Pergola. Alter der produktiven Reben: 20-25 Jahre. Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar: 90 hl.



REBSORTEN

70% Corvina
30% Merlot



KATEGORIE

Trockener Rotwein



FORMAT

750 ml



SERVIERTEMPERATUR

18 °C



ALKOHOLGEHALT

12,5% vol

DIE PRODUKTION

Weinlese von Hand im zweiten Septemberdrittel. Einmaischen mit Abbeeren der Trauben.

Gärungstemperatur 25 bis 28 °C. Mazeration für 10 Tage mit planmäßigen Remontagen. Verbleib in Stahltanks bis Februar. Vollständige malolaktische Gärung. Flaschenausbau für 4 Monate. Stabilisierung: natürlich.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Ideal für ein Abendessen in guter Gesellschaft, passend zu Frischnudelgerichten, sei es vegetarisch oder mit Fleischsaucen. Hervorragend geeignet für eine Zwischenmahlzeit oder eine Verkostung von Salami und mittelaltem Käse.

JAHRGANG 2018

Der Klimawandel stellt zunehmend höhere Anforderungen an die Professionalität: Die Niederschläge im Jahr 2018 waren seit dem Frühjahr reichlich und verlangten von den Weinbauern viel Einsatz, um die Gesundheit der Reben zu schützen, bei einigen Rebsorten regulierend gegen Überproduktion vorzugehen und die besten Trauben für die Lese auszuwählen. In qualitativer Hinsicht war der Hang erneut gegenüber der Ebene im Vorteil, da das übermäßige Wasser dank des Gefälles ablaufen konnte, sodass die Trauben optimal reifen

konnten. Zwar war der Zuckergehalt etwas geringer als in den vergangenen Jahren, doch erreichten die Trauben eine bessere Reife, einen ausgewogenen Phenolgehalt und eine mildere Säure.



TASTE WITH THE WINE MAKER
Sehen Sie sich das Video an
klicken Sie hier