

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



ROSATO VERONESE IGT

Halbtrockener Roséwein mit duftigen und blumigen Aromen, frischem und fruchtigem Geschmack von Erdbeeren und Himbeeren, leicht herzhaft.

DER WEINBERG

Im Herzen der Valpolicella Classica in Hügellagen. Höhenlage zwischen 150 und 250 Meter ü. M., Weinbergbegrünung. Erziehungssystem: Einseitige Pergola und Drahtbindung. Alter der produktiven Reben: 15-25 Jahre. Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar: 84 hl.



REBSORTEN



65% Corvina
30% Rondinella
5% Molinara



KATEGORIE
Trockener Roséwein



FORMAT
750 ml



SERVIERTEMPERATUR
10-12 °C



ALKOHOLGEHALT
12% vol

DIE PRODUKTION

Traubenlese: September bis Anfang Oktober, mit ausschließlich manueller Selektion. Sanftes Einmischen der Trauben. Gärung ohne Schalen bei einer kontrollierten Temperatur von 14-16 °C. Lagerung in Stahl. Stabilisierung: Protein und Weinstein.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN In der Küche hervorragend zu gegrilltem Fisch und weißem Fleisch, aber auch zu einer Zwischenmahlzeit mit Aufschnitt und Frischkäse.

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.



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