

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO COLLEZIONE PRUVINIANO

Die Collezione Pruviniانو wurde geschaffen, um den Weinen aus den Trauben des

Marano-Tals im Anbaugebiet Valpolicella Classica zu ihrer verdienten Anerkennung zu verhelfen.

Bis zum Jahr 1177 wurden die Gebiete um Marano tatsächlich Pruviniانو genannt.

Der Amarone della Valpolicella DOCG Classico Collezione Pruviniانو ist ein trockener Rotwein von außergewöhnlicher Stärke, dichter Granatfarbe sowie intensivem und fruchtigem Aroma.

Der Geschmack besitzt große Struktur und Weichheit, mit einem Nachgeschmack von Trockenfrüchten und Geröstetem.

DER WEINBERG

Im Herzen der Valpolicella Classica, im Weiler Prognol, auf mit Trockenmauern befestigten Terrassen. Höhenlage zwischen 200 und 250 Meter ü. M., Südost-/Südwestausrichtung. Bodenart: lehmig-tonig, abschnittsweise kalkreich. Weinbergbegrünung. Erziehungssystem: Hochspalier und zum Teil als Pergoletta Veronese. Alter der produktiven Reben: 15 Jahre. Augen pro Stock: 9-18. Anbaudichte: 3.300-5.000 Reben pro Hektar. Ertrag pro Hektar: 20 hl.



REBSORTEN

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% andere Sorten laut Reglement



KATEGORIE

Trockener Rotwein



FORMAT

750 ml,
1500 ml



SERVIERTEMPERATUR

16-18 °C



ALKOHOLGEHALT

16% Vol

DIE PRODUKTION

Traubenlese: zwischen September und Oktober, mit ausschließlich manueller Selektion. Fruchttrocknung bis Dezember/Januar im Traubentrocknungsspeicher. Anfang Februar Einmischen mit Abbeeren der Trauben. Gärungstemperatur 12 bis 23 °C. Langsame Mazeration über 30 Tage, davon 12 Tage kalt. Täglich 3-malige manuelle Remontage. Vollständige malolaktische Gärung. Ausbau zunächst in Holz, dann in der Flasche. Stabilisierung: natürlich.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Dieser Wein wird traditionell mit Wild, gegrilltem Fleisch, Schmorbraten und reifem Käse kombiniert. Ausgezeichnet als Begleiter bei einem angenehmen Gespräch nach dem Essen.

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 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.



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