

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



VALPOLICELLA DOC CLASSICO

Der Valpolicella DOC Classico ist ein junger und direkter Rotwein, der in sich die authentische Seele des Landes bewahrt, in dem er gegend: dem Valpolicella Classico. Er passt perfekt zu Pastagerichten, Fleisch und altem Käse. Warum ist diese Kombination so unschlagbar? Das ist seinem trockenen, warmem Geschmack zu verdanken, mit mittlerem Körper, den samtigen und ausgewogenen Tanninen und dem Duft: eine Kombination aus roten Früchten und weinigen und würzigen Aromen.

DER WEINBERG

Im Anbaugebiet Valpolicella Classica, auf einer Höhe zwischen 100 und 250 Metern ü.M.



REBSORTEN

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



KATEGORIE

Trockener Rotwein



FORMAT

375 ml,
750 ml



SERVIERTEMPERATUR

14-15 °C



ALKOHOLGEHALT

13% vol

DIE PRODUKTION

Traubenlese: Ende September, mit ausschließlich manueller Selektion. Einmischen mit Abbeeren der Trauben. Ausbau in Stahltanks.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Ein Wein, der gut zu Pastagerichten, Fleisch und reifem Käse passt.

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