

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE 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 Valpolicella DOC Classico Superiore Collezione Pruviniانو ist ein trockener Rotwein von feiner Eleganz und einer Würze, die seinen Ursprung aus den Tälern von Marano im Valpolicella Classica widerspiegelt. Hervorragend zu traditionellen Veroneser Vorspeisen und Wurstwaren, zweifellos ein echter Valpolicella Superiore, der die Sinne mit seinem fruchtigen Duft nach Kirsche und schwarzer Johannisbeere, blumigem Veilchen und würzigem Pfeffer, Muskatnuss und Ingwer auf Trab bringt. Der Geschmack ist dank der richtigen Balance und des feinen Tannins frisch, lebendig, trocken und persistent.

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

14-16 °C



ALKOHOLGEHALT

13% Vol

DIE PRODUKTION

Traubenlese: ausschließlich manuell von September bis Anfang Oktober. Einmischen mit Abbeeren der Trauben. Gärungstemperatur 25-28 °C. Mazeration für 10 Tage, programmierte Remontage 3-mal täglich, jeweils 20 Minuten. Ausbau in Stahl und anschließend in der Flasche. Vollständige malolaktische Gärung. Stabilisierung: natürlich.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Er passt hervorragend zu traditionellen veronesischen Gerichten wie Lasagne mit Kaninchenfleisch und Tortelloni mit Monte Veronese-Käse. Ausgezeichnet zu Aufschnitt.

JAHRGANG 2018

Ein Jahrgang, der sich durch eine mengenmäßig bedeutende Produktion von hoher Qualität auszeichnet. Die jahreszeitliche Entwicklung verlief insgesamt sehr gut, wobei die Monate Juli und August durch verbesserte Wetterbedingungen und einen Rückgang der im Mai und Juni reichlichen Niederschläge gekennzeichnet waren. Die zeitlich leicht vorgezogene Lese begann in den ersten zehn Septembertagen, einige Zonen waren kurz vor der Ernte von starken Regenfällen betroffen. Die Trauben sind gesund, unbeschädigt, mit gutem Zuckergehalt.



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