

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE

Der Stil dieses Weines lenkt die Aufmerksamkeit auf das typischste und traditionellste Profil des Valpolicella: gut verteilte Textur der Struktur, ein gutes Verhältnis und Verschmelzung von Aroma-, Geruchs- und Geschmacksempfindungen schafft ein Ergebnis von Klarheit und Eleganz.

Farbe: Rubinrot. Bouquet: Intensiv und anhaltend, mit fruchtigen Noten von Kirsche und Pflaume, blumiges Veilchenaroma und leicht würzige Noten von schwarzem Pfeffer. Geschmack: Frisch, fruchtig, mit einem eleganten Gleichgewicht von Struktur und Körper, harmonisiert durch den richtigen Gehalt von Säure und Tanninen.

DER WEINBERG

Im Herzen des klassischen Valpolicella-Anbaugebiets, auf Trockenterrassen. Höhenlage zwischen 250 und 450 Meter ü. M.

Südost-/Südwestausrichtung. Bodenart: sehr abwechslungsreich, überwiegend tonig-kalkhaltig, teils kalkhaltig, teils vulkanischen Ursprungs.

Weinbergbegrünung. Erziehungssystem: Doppelte Pergola. Alter der produktiven Reben: 15-25 Jahre. Augen pro Stock: 18. Anbaudichte: 3.300-4.000 Reben pro Hektar. Ertrag pro Hektar: 60 hl.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Dieser Valpolicella passt hervorragend zu traditionellen Veroneser Gerichten wie Lasagne mit Kaninchenfleisch und Tortelloni mit dem Käse „Monte Veronese“. Ausgezeichnet zu Aufschnitt. Serviertemperatur: 14-16 °C.

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



REBSORTEN

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% andere
Sorten laut
Reglement



KATEGORIE

Trockener Rotwein



FORMAT

750 ml



SERVIERTEMPERATUR

14-16 °C



ALKOHOLGEHALT

13,50% vol

DIE PRODUKTION

Traubenlese: ausschließlich manuell von September bis Anfang Oktober. Einmaischen mit Abbeeren der Trauben. Gärungstemperatur 25-28 °C.

Mazeration für 10 Tage, programmierte Remontage 3-mal täglich, jeweils 20 Minuten. Ausbau in Holz. Vollständige malolaktische Gärung. Stabilisierung: natürlich.

mehr territoriale Ausdrücke von größerer Langlebigkeit und Frische.



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