

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



GARGANEGA VERONA IGT

Garganega-Trauben sind von strohgelber Farbe, genau wie der halbtrockene Wein, der aus ihnen hergestellt wird. Duft von Blumen und weißen Früchten, der Geschmack ist fein, frisch und heiter-harmonisch, mit exotischen Nuancen.

DER WEINBERG

Tiefe Hügellage nahe Verona. Höhenlage zwischen 100 und 200 Meter ü.M.

Bodenbeschaffenheit: sehr abwechslungsreich, von kalkstein- bis tonhaltig.

Erziehungssystem: Doppelte Pergola. Alter der produktiven Reben: 20-25 Jahre. Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar: 90 hl.



REBSORTEN

100% Garganega



KATEGORIE

Trockener Weißwein



FORMAT

750 ml



SERVIERTEMPERATUR

8-10 °C



ALKOHOLGEHALT

12% vol

DIE PRODUKTION

Weinlese von Hand Ende September. Einmaischen mit Abbeeren der Trauben, sanfte Membranpressung. Gärung ohne Schalen bei einer kontrollierten Temperatur von 14-16 °C. Lagerung in Stahl. Stabilisierung: Protein und Weinstein.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Ideales Pairing mit Vorspeisen, hervorragend die Kombinationen mit vegetarischen ersten Gängen oder feinen Hauptgängen mit Fisch.

JAHRGANG 2020

Der Jahrgang 2020 ist ein hervorragender fuer Weissweine. Von einem milden und trockenen Winter profitierend, begann die Knospung wesentlich früher als in der Vorsaison.

Die Monate April und Mai waren wechselhaft und regnerisch, und die damit einhergehenden niedrigeren Temperaturen verlangsamten den Wuchs der Reben, welche im Juni im einwandfreien Zustand zur Blüte gelangten.

In den Sommermonaten herrschten stabile Temperaturen, ausreichend Wind und eine perfekte Wasserversorgung, die zur Ausbildung gesunder und ueppiger Reben fuehrte, ohne Faelle von Falschen Mehltaus oder anderen Krankheiten. Die erhaltenen Weißweine sind Dank des richtigen Säuregehalts und aromatischen Rahmens, der große Frische ausdrückt, sehr elegant und gut trinkbar.



TASTE WITH THE WINE MAKER

Sehen Sie sich das Video an
klicken Sie hier