

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



RAUDII GARGANEGA IGT

Raudii ist ein Weißwein, der überrascht: das Frische und Duft mit der Freundlichkeit eines Weines in Einklang bringt, der dafür geschätzt wird, dass er einen Aperitif immer zu etwas Besonderem macht. Raudii ist der Wein, der mit seinem Namen eine Hommage an eine Schlacht des Volkes der Kimbern darstellt, das aus den Bergen um das Gebiet des Valpolicella stammt: die Lessinischen Berge. Die Motive auf dem Etikett erinnern an eine Symbolik, die in der kimbrischen Goldschmiedekunst verwendet wurde. Hergestellt auf Basis von Garganega-Trauben, die Farbe ist ein schönes Strohgelb. Der Geschmack ist fröhlich harmonisch, mit sehr feiner Süße und einem zarten Duft, der an exotische Früchte erinnert. Bei Tisch kombiniert er sich hervorragend mit Vorspeisen, Pasta mit Gemüse und Fisch. Servieren bei einer Temperatur von 6-8 °C.

DER WEINBERG

Auf den Ausläufern der Hügelketten vor Verona gelegen. Höhenlage 100 bis 200 Meter ü.M. Sehr abwechslungsreiche Bodenbeschaffenheit, von Kalkstein bis Ton.

Erziehungssystem: Doppelte Pergola. Alter der produktiven Reben: 20-25 Jahre. Augen pro Stock: 22. Stockdichte: 2.700 Reben pro Hektar. Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar: 90 hl.



REBSORTEN

100% Garganega

KATEGORIE

Trockener Weißwein

FORMAT

750 ml

SERVIERTEMPERATUR

6-8 °C

ALKOHOLGEHALT

12,5% vol

DIE PRODUKTION

Traubenlese: Ende September. Einmaischen mit Abbeeren der Trauben, sanfte Membranpressung. Gärung ohne Schalen bei kontrollierter Temperatur von 14-16 °C. Weiterer Verbleib in Stahltanks. Stabilisierung: Protein und Weinstein.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Passt hervorragend zu Vorspeisen, Nudelgerichten mit Gemüse und 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