

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## RAUDII CORVINA MERLOT IGT

Raudii ist der Wein, der mit seinem Namen eine Hommage an das Volk 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. Der Raudii, mit seinen Sorten Corvina (70%) und Merlot (30%), ist ein trockener Rotwein mit einem intensiven und lang anhaltenden Bouquet. Der Geschmack ist weich und rund, mit Tanninen, die sich mit der Textur des Weines und dem an Gewürze erinnernden Abgang vermischen. Ideal für Ihre Abendessen mit Fleischgerichten, Frischnudeln und mittelaltem Käse. Verwöhnen Sie Ihre Gäste, servieren Sie ihn bei 16-18 °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

70% Corvina  
30% Merlot



### KATEGORIE

Trockener Rotwein



### FORMAT

750 ml,  
1500 ml



### SERVIERTEMPERATUR

16-18 °C



### ALKOHOLGEHALT

13% vol

### DIE PRODUKTION

Traubenlese: mittleres Septemberrittel. Einmaischen mit Abbeeren der Trauben. Gärungstemperatur 25-28 °C. Mazeration für 10 Tage, programmierte Remontage 3-mal täglich, jeweils 20 Minuten. Verbleib in Stahltanks bis Februar. Vollständige malolaktische Gärung. Stabilisierung: natürlich.

**FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN** Er passt sehr gut zu Fleischgerichten, frischer Pasta und mittelaltem Käse.

### JAHRGANG 2018

Der Klimawandel stellt zunehmend höhere Anforderungen an die Professionalität: Die Niederschläge im Jahr 2018 waren seit dem Frühjahr reichlich und verlangten von den Weinbauern viel Einsatz, um die Gesundheit der Reben zu schützen, bei einigen Rebsorten regulierend gegen Überproduktion vorzugehen und die besten Trauben für die Lese auszuwählen. In qualitativer Hinsicht war der Hang erneut gegenüber der Ebene im Vorteil, da das übermäßige Wasser dank des Gefälles ablaufen konnte, sodass die Trauben optimal reifen

konnten. Zwar war der Zuckergehalt etwas geringer als in den vergangenen Jahren, doch erreichten die Trauben eine bessere Reife, einen ausgewogenen Phenolgehalt und eine mildere Säure.



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