

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



SOAVE DOC CLASSICO

Ein Wein, der sich von allen Weißweinen abhebt: der Soave. Einige sind davon überzeugt, dass der Stadt Soave, aus der dieser Weißwein stammt, ihr Name von dem Dichter Dante eben aufgrund der Güte dieses Weines verliehen wurde. Lassen Sie Ihre Nase von den zarten Noten weißer Früchte Ihre Nasenlöcher anregen. Lassen Sie Ihren Gaumen sich an der Harmonie, der Frische und dem unverwechselbaren Abgang von Bittermandel erfreuen, das so typisch für die Rebsorte Garganega ist. Die ideale Zeit für diese sensorische Ekstase ist die der Antipasti und der Nudelgerichte mit Gemüse und Fisch. Servieren Sie ihn bei 10-12 °C.

DER WEINBERG

Im Herzen des Anbaugebiets Soave Classico, auf Ausläufern der Hügelformationen mit vulkanischen Böden auf 80 Meter ü.M. Weinbergbegrünung.

Erziehungssystem: Modifizierte Pergola Veronese. Alter der produktiven Reben: 20-30 Jahre.

Augen pro Stock: 22. Stockdichte: 2.500 Reben pro Hektar. Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar: 84 hl.



REBSORTEN

80% Garganega

15% Trebbiano

5% Chardonnay



KATEGORIE

Trockener Weißwein



FORMAT

375 ml,
750 ml



SERVIERTEMPERATUR

10-12 °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 und Pasta 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