

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



VALPOLICELLA DOC CLASSICO

Der Valpolicella DOC Classico ist ein junger und direkter Rotwein, der in sich die authentische Seele des Landes bewahrt, in dem er gentstand: dem Valpolicella Classico. Er passt perfekt zu Pastagerichten, Fleisch und altem Käse. Warum ist diese Kombination so unschlagbar? Das ist seinem trockenen, warmem Geschmack zu verdanken, mit mittlerem Körper, den samtigen und ausgewogenen Tanninen und dem Duft: eine Kombination aus roten Früchten und weinigen und würzigen Aromen.

DER WEINBERG

Im Anbaugebiet Valpolicella Classica, auf einer Höhe zwischen 100 und 250 Metern ü.M.



REBSORTEN

60% Corvina
15% Corvinone
15% Rondinella
10% andere Sorten laut Reglement



KATEGORIE

Trockener Rotwein



FORMAT

375 ml,
750 ml



SERVIERTEMPERATUR

14-15 °C



ALKOHOLGEHALT

13% vol

DIE PRODUKTION

Traubenlese: Ende September, mit ausschließlich manueller Selektion. Einmischen mit Abbeeren der Trauben. Ausbau in Stahltanks.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Ein Wein, der gut zu Pastagerichten, Fleisch und reifem Käse passt.

JAHRGANG 2020

Der Beginn des Vegetationszyklus erfolgte etwas früher als im Vorjahr, während es in der Blütezeit und zur Fruchtbildung keine besonderen Kritikpunkte gab. Die Entwicklung der Temperaturen und Niederschläge in den Monaten März bis Juni war für die Rebe ausgesprochen günstig. Angesichts des guten Klimatrends während des Vegetationszyklus gab es keine größeren pflanzengesundheitlichen Probleme. Die Ernte begann in der dritten Septemberwoche zu idealen klimatischen Bedingungen, perfekter Valpolicella-Durchschnitt. Die Trauben mit dem größten qualitativen

Ausdruck waren Corvina und Rondinella, vor allem Dank der Temperaturen im Juli und August, die für diese Sorten gut geeignet waren. Der erhaltene Valpolicella-Wein zeichnet sich durch olfaktorische Frischeigenschaften und eine stilistische Eleganz aus, die den Jahrgang 2020 kennzeichnet. Die Farbe ist weniger intensiv als der Durchschnitt.



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