

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE COLLEZIONE PRUVINIANO

Die Collezione Pruviniانو wurde geschaffen, um den Weinen aus den Trauben des

Marano-Tals im Anbaugebiet Valpolicella Classica, zu ihrer verdienten Anerkennung zu verhelfen.

Bis zum Jahr 1177 wurden die Gebiete um Marano tatsächlich Pruviniانو genannt.

Der Valpolicella DOC Classico Superiore Collezione Pruviniانو ist ein trockener Rotwein von feiner Eleganz und einer Würze, die seinen Ursprung aus den Tälern von Marano im Valpolicella Classica widerspiegelt. Hervorragend zu traditionellen Veroneser Vorspeisen und Wurstwaren, zweifellos ein echter Valpolicella Superiore, der die Sinne mit seinem fruchtigen Duft nach Kirsche und schwarzer Johannisbeere, blumigem Veilchen und würzigem Pfeffer, Muskatnuss und Ingwer auf Trab bringt. Der Geschmack ist dank der richtigen Balance und des feinen Tannins frisch, lebendig, trocken und persistent.

DER WEINBERG

Im Herzen der Valpolicella Classica, im Weiler Prognol, auf mit Trockenmauern befestigten Terrassen. Höhenlage zwischen 200 und 250 Meter ü. M., Südost-/Südwestausrichtung. Bodenart: lehmig-tonig, abschnittsweise kalkreich. Weinbergbegrünung. Erziehungssystem: Hochspalier und zum Teil als Pergoletta Veronese. Alter der produktiven Reben: 15 Jahre. Augen pro Stock: 9-18. Anbaudichte: 3.300-5.000 Reben pro Hektar. Ertrag pro Hektar: 20 hl.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Er passt hervorragend zu traditionellen veronesischen Gerichten wie Lasagne mit Kaninchenfleisch und Tortelloni mit Monte Veronese-Käse. Ausgezeichnet zu Aufschnitt.

JAHRGANG 2019

Die Ernte 2019 begann etwa zehn Tage später als in den Vorjahren und verringerte sich im Vergleich zu 2018 um 15 bis 20%. Nach Jahren großer Hitze in der Endreife, in der die Zuckeranhäufung im Vergleich zu der Aromenanhäufung privilegiert war, hatten wir endlich ein Jahr, in dem die niedrigen Temperaturen in Verbindung mit den hohen Temperaturschwankungen, eine ausgezeichnete Ansammlung von Farbstoffen und guten Säuregehalt ermöglichten. Trotz der starken Regenfälle im Mai waren die Trauben gesund und spärlich, daher



REBSORTEN

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% andere Sorten laut Reglement



KATEGORIE

Trockener Rotwein



FORMAT

750 ml,
1500 ml



SERVIERTEMPERATUR

14-16 °C



ALKOHOLGEHALT

13% Vol

DIE PRODUKTION

Traubenlese: ausschließlich manuell von September bis Anfang Oktober. Einmischen mit Abbeeren der Trauben. Gärungstemperatur 25-28 °C. Mazeration für 10 Tage, programmierte Remontage 3-mal täglich, jeweils 20 Minuten. Ausbau in Stahl und anschließend in der Flasche. Vollständige malolaktische Gärung. Stabilisierung: natürlich.

besonders zum Trocknen geeignet. Die Weine tragen mehr territoriale Ausdrücke von größerer Langlebigkeit und Frische.



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