

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## APPASSIMENTO ROSSO VENETO IGT PASSITO COLLEZIONE PRUVINIANO

Hier weist „Pruviniانو“ nicht mehr nur auf ein geografisches Gebiet hin, sondern wird zu einem Projekt mit einem ganz bestimmten Zweck: in einer Flasche Wein die Geschichte, die Werte und das Terroir des Ortes, aus dem er stammt, zu reproduzieren. Appassimento IGT Pruviniانو Collection entstand aus der Begegnung zwischen einheimischen roten Trauben und traditioneller Methode, das resultierende Profil, elegant und mit gutem Alterungspotential, macht das Gebiet, aus dem es stammt, zum Protagonisten.

Farbe: rubinrot. Bouquet: komplex, mit Noten von Kirsche und Vanille. Geschmack: harmonisch, voll und samtig; das Finale ist lang mit würzigen Tönen.

### DER WEINBERG

Gelegen im Herzen des Veronese in einer Höhenlage von 150 und 350 Metern über dem Meeresspiegel. Bodenbeschaffenheit: sehr unterschiedlich von Kalk- bis Tonböden. Grasbewuchs des Weinbergs. Anbauform: Doppel Pergoletta. Alter der für die Erzeugung verwendeten Rebstöcke: 20-25 Jahre. Augen pro Stock: 22. Anbaudichte: 2.700 Rebstöcke pro Hektar. Hektarertrag: 60 hl.



### REBSORTEN

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



### KATEGORIE

trockener Rotwein



### FORMAT

750 ml



### SERVIERTEMPERATUR

16-18 °C



### ALKOHOLGEHALT

14% Vol

### DIE PRODUKTION

Weinlese: zweite September Dekade. Antrocknung de Trauben in Holzkisten für 60 Tage. Vinifizierung: Gekeltert wird nach dem Abbeeren der Trauben. Die Gärtemperatur beträgt 25 °C. Mazeration über 10 Tage mit programmierten Pressungen, die dreimal täglich für jeweils 20 Minuten lang durchgeführt werden. Vollständige Apfel-Milchsäuregärung. Ausbau in Holz. Stabilisierung: natürlich.

**FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN** Dieser Wein passt sehr gut zu allen Fleischsorten gekocht oder vom Grill und zu reifen Käse. Empfohlene Temperatur: 16-18 °C.

### 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.