

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## APPASSIMENTO ROSSO VENETO IGT PASSITO

„Appassimento“ wird mit Einheimischen roten Rebsorten produziert. Nach einem gründlichen und strengen Blend - prozess, sowohl die appassimento und traditionelle Methoden spielen eine wichtige Rolle bei der Herstellung dieses feinen Rotwein.

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

Halbtrocken 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 2021

Gutes Jahr, startete aber mit phänologischer Verspätung verbesserte sich im Sommer dank eines heißen und trockenen Augusts und der günstige Tagestemperaturbereich. Die Trauben erreichten die Lese gesund und von ausgezeichneter Qualität und in ausgewogenen Mengen.