

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



CORVINA VERONA IGT

Halbtrockener Rotwein mit Kirscharomen und feiner Würze. Der Geschmack ist weich, frisch und ausgewogen mit seidigen Tanninen.

DER WEINBERG

Hügellage nahe Verona. Höhenlage zwischen 100 und 200 Meter ü.M.

Bodenbeschaffenheit: sehr abwechslungsreich, von kalkstein- bis tonhaltig.

Erziehungssystem: Doppelte Pergola. Alter der produktiven Reben: 20-25 Jahre. Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar: 90 hl.



REBSORTEN

70% Corvina
30% Merlot



KATEGORIE

Trockener Rotwein



FORMAT

750 ml



SERVIERTEMPERATUR

18 °C



ALKOHOLGEHALT

12,5% vol

DIE PRODUKTION

Weinlese von Hand im zweiten Septemberdrittel. Einmaischen mit Abbeeren der Trauben.

Gärungstemperatur 25 bis 28 °C. Mazeration für 10 Tage mit planmäßigen Remontagen. Verbleib in Stahltanks bis Februar. Vollständige malolaktische Gärung. Flaschenausbau für 4 Monate. Stabilisierung: natürlich.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Ideal für ein Abendessen in guter Gesellschaft, passend zu Frischnudelgerichten, sei es vegetarisch oder mit Fleischsaucen. Hervorragend geeignet für eine Zwischenmahlzeit oder eine Verkostung von Salami und mittelaltem Käse.

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.