

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



RAUDII GARGANEGA IGT

Raudii ist ein Weißwein, der überrascht: das Frische und Duft mit der Freundlichkeit eines Weines in Einklang bringt, der dafür geschätzt wird, dass er einen Aperitif immer zu etwas Besonderem macht. Raudii ist der Wein, der mit seinem Namen eine Hommage an eine Schlacht des Volkes der Kimbern darstellt, das aus den Bergen um das Gebiet des Valpolicella stammt: die Lessinischen Berge. Die Motive auf dem Etikett erinnern an eine Symbolik, die in der kimbrischen Goldschmiedekunst verwendet wurde. Hergestellt auf Basis von Garganega-Trauben, die Farbe ist ein schönes Strohgelb. Der Geschmack ist fröhlich harmonisch, mit sehr feiner Süße und einem zarten Duft, der an exotische Früchte erinnert. Bei Tisch kombiniert er sich hervorragend mit Vorspeisen, Pasta mit Gemüse und Fisch. Servieren bei einer Temperatur von 6-8 °C.

DER WEINBERG

Auf den Ausläufern der Hügelketten vor Verona gelegen. Höhenlage 100 bis 200 Meter ü.M. Sehr abwechslungsreiche Bodenbeschaffenheit, von Kalkstein bis Ton.

Erziehungssystem: Doppelte Pergola. Alter der produktiven Reben: 20-25 Jahre. Augen pro Stock: 22. Stockdichte: 2.700 Reben pro Hektar. Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar: 90 hl.



REBSORTEN

100% Garganega



KATEGORIE

Trockener Weißwein



FORMAT

750 ml



SERVIERTEMPERATUR

6-8 °C



ALKOHOLGEHALT

12,5% vol

DIE PRODUKTION

Traubenlese: Ende September. Einmaischen mit Abbeeren der Trauben, sanfte Membranpressung. Gärung ohne Schalen bei kontrollierter Temperatur von 14-16 °C. Weiterer Verbleib in Stahltanks. Stabilisierung: Protein und Weinstein.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Passt hervorragend zu Vorspeisen, Nudelgerichten mit Gemüse und Fisch.

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.