

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



RAUDII CORVINA IGT

Raudii ist der Wein, der mit seinem Namen eine Hommage an das Volk 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. Der Raudii ist ein trockener Rotwein mit einem intensiven und lang anhaltenden Bouquet. Der Geschmack ist weich und rund, mit Tanninen, die sich mit der Textur des Weines und dem an Gewürze erinnernden Abgang vermischen. Ideal für Ihre Abendessen mit Fleischgerichten, Frischnudeln und mittelaltem Käse. Verwöhnen Sie Ihre Gäste, servieren Sie ihn bei 16-18 °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% Corvina



KATEGORIE

Trockener Rotwein



FORMAT

750 ml,
1500 ml



SERVIERTEMPERATUR

16-18 °C



ALKOHOLGEHALT

13% vol

DIE PRODUKTION

Traubenlese: mittleres Septemberdrittel. Einmaischen mit Abbeeren der Trauben. Gärungstemperatur 25-28 °C. Mazeration für 10 Tage, programmierte Remontage 3-mal täglich, jeweils 20 Minuten. Verbleib in Stahltanks bis Februar. Vollständige malolaktische Gärung. Stabilisierung: natürlich.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Er passt sehr gut zu Fleischgerichten, frischer Pasta und mittelaltem Käse.

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 Zuckerrücklage im Vergleich zu der Aromenrücklage 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 besonders zum Trocknen geeignet. Die Weine tragen mehr territoriale Ausdrücke von größerer Langlebigkeit und Frische.