

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



VALPOLICELLA DOC CLASSICO BIOLOGICO

Der Valpolicella DOC Classico Bio wird mit den Trauben der biologisch bewirtschafteten Anbauflächen hergestellt, die sich auf den höchsten Hügeln des Valpolicella Classica befinden. Es ist ein Wein, der alles hat: rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, einen würzigen Duft, der sich aus einer überraschenden Kombination von roten Früchten zusammensetzt, einen trockenen, warmen Geschmack, mittleren Körper und ausgewogene Tannine. Mit welchen Gerichten sollte man ihn kombinieren? Er ist ein echter Rotwein, wie man ihn zum Essen gern hat: großartig zu Pastagerichten, zu Aufschnitt und zu mittelaltem Käse. Bei 14-16 °C servieren.

DER WEINBERG

Der Wein wird derzeit mit den Trauben von 2 biologisch bewirtschafteten Weinbergen hergestellt, die im Valpolicella Classica zertifiziert sind. Die erste befindet sich im Negrar-Tal, auf einer durchschnittlichen Höhe von 250 Metern ü.M. mit Exposition nach Süd-Südwest. Die Reberziehung ist die Pergoletta Veronese, die Anbaufläche ist vollständig begrünt, das Alter der Reben variiert zwischen 6 und 40 Jahren. Der zweite Weinberg liegt in Mazzurega (Fumane) auf einer Höhe von 450 Metern ü.M. und ist nach Südwesten ausgerichtet. Erziehungssystem: Pergoletta Veronese, die Anbaufläche ist vollständig begrünt, das Alter der Reben variiert zwischen 3 und 40 Jahren. Bodenbeschaffenheit: in beiden Weinbergen variabel, tonig-lehmig, mäßig kalkhaltig und reichhaltigem Skelett. Stockdichte: zwischen 2.500 (bei älteren Weinbergen) bis 3.500 Reben pro Hektar (bei Neuanlagen). Augen pro Stock: 18. Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar: 60 hl.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Er passt gut zu Pastagerichten, Wurstwaren und mittelaltem Käse.

JAHRGANG 2021

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



REBSORTEN



70% Corvina
15% Corvinone
15% Rondinella



KATEGORIE

Trockener Rotwein



FORMAT

750 ml



SERVIERTEMPERATUR

14-16 °C



ALKOHOLGEHALT

12,5% vol

DIE PRODUKTION

Traubenlese: Ende September, mit ausschließlich manueller Selektion. Vinifizierung: Die Trauben werden nach dem Abbeeren schonend gepresst. Gärung bei einer Temperatur von 25-28 °C mit anschließender Mazeration für 7 Tage. Verbleib in Stahltanks. Vollständige malolaktische Gärung. Stabilisierung: natürlich.