DOMÌNI VENETI

Our Valpolicella, your wines.

VALPOLICELLA DOC
CLASSICO SUPERIORE

Der Stil dieses Weines lenkt die Aufmerksamkeit auf das typischste und traditionellste Profil des Valpolicella: gut verteilte Textur der Struktur, ein gutes Verhältnis
und Verschmelzung von Aroma-, Geruchs- und Geschmacksempfindungen schafft ein Ergebnis von Klarheit und Eleganz.

Farbe: Rubinrot. Bouquet: Intensiv und anhaltend, mit fruchtigen Noten von Kirsche und Pflaume, blumiges Veilchenaroma und leicht würzige Noten von schwarzem Pfeffer. Geschmack: Frisch, fruchtig, mit einem eleganten Gleichgewicht von Struktur und Körper, harmonisiert durch den richtigen Gehalt von Säure und Tanninen.

REBSORTEN

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% andere Sorten laut Reglement

KATEGORIE
Trockener Rotwein

FORMAT
750 ml

SERVIERTEMPERATUR
14-16 °C

ALKOHOLGEHALT
13,50% vol

DER WEINBERG

Im Herzen des klassischen Valpolicella-Anbaugebiets, auf Trockenterrassen. Höhenlage zwischen 250 und 450 Meter ü. M.

Südost-/Südwestausrichtung. Bodenart: sehr abwechslungsreich, überwiegend tonig-kalkhaltig, teils kalkhaltig, teils vulkanischen Ursprungs. Weinbergbegrünung. Erziehungssystem: Doppelte Pergola. Alter der produktiven Reben: 15-25 Jahre. Augen pro Stock: 18. Anbaudichte: 3.300-4.000 Reben pro Hektar. Ertrag pro Hektar: 60 hl.

DIE PRODUKTION

Traubenlese: ausschließlich manuell von September bis Anfang Oktober. Einmaischen mit Abbeeren der Trauben. Gärungstemperatur 25-28 °C.

Mazeration für 10 Tage, programmierte Remontage 3-mal täglich, jeweils 20 Minuten. Ausbau in Holz. Vollständige malolaktische Gärung. Stabilisierung: natürlich.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Dieser Valpolicella passt hervorragend zu traditionellen Veroneser Gerichten wie Lasagne mit Kaninchenfleisch und Tortelloni mit dem Käse „Monte Veronese“. Ausgezeichnet zu Aufschnitt. Serviertemperatur: 14-16 °C.

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.