DOMÌNI VENETI

Our Valpolicella, your wines.

VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE

COLLEZIONE PRUVINIANO

Die Collezione Pruviniano wurde geschaffen, um den Weinen aus den Trauben des

Marano-Tals im Anbaugebiet Valpolicella Classica, zu ihrer verdienten Anerkennung zu verhelfen.

Bis zum Jahr 1177 wurden die Gebiete um Marano tatsächlich Pruviniano genannt.

Der Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore Collezione Pruviniano Domìni Veneti, von sehr gefälliger rubinroter Farbe, zeichnet sich durch seinen feinen und fruchtigen Duft aus.

Der Geschmack ist warm, vollmundig, anhaltend, mit lebhaften Tanninen und einem Nachgeschmack von Trockenfrüchten, Walnüssen und gerösteten Mandeln. Ideal zu gegrilltem oder geschmortem rotem Fleisch. Bieten Sie ihn Ihren Gästen bei einer Temperatur von 16-18 °C an.

REBSORTEN

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% andere Sorten laut Reglement

KATEGORIE
Trockener Rotwein

FORMAT
750 ml,
1500 ml

SERVIERTEMPERATUR
16-18 °C

ALKOHOLGEHALT
13,50% Vol

DER WEINBERG

Im Herzen der Valpolicella Classica, im Weiler Prognol, auf mit Trockenmauern befestigten Terrassen. Höhenlage zwischen 200 und 250 Meter ü. M., Südost-/Südwestausrichtung. Bodenart: lehmig-tonig, abschnittsweise kalkreich. Weinbergbegrünung. Erziehungssystem: Hochspalier und zum Teil als Pergoletta Veronese. Alter der produktiven Reben: 15 Jahre. Augen pro Stock: 9-18. Anbaudichte: 3.300-5.000 Reben pro Hektar. Ertrag pro Hektar: 20 hl.

DIE PRODUKTION

Traubenlese: Anfang Oktober, mit ausschließlich manueller Selektion. Einmaischen mit Abbeeren der Trauben. Gärungstemperatur 25-28 °C. Mazeration für 10 Tage, programmierte Remontage 3-mal täglich. Verbleib in Stahltanks bis Februar. Mischen mit dem Trester des Amarone, Kontakt über 15 Tage bei einer Temperatur von 15 °C und täglicher Remontage. Umfüllen in Fässer Ende Mai, wo er für ca. 9 Monate verbleibt. Vollständige malolaktische Gärung. Ausbau zunächst in Holz, in Stahl und anschließend in der Flasche. Stabilisierung: natürlich.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Er passt sehr gut zu allen Arten von rotem Fleisch, ob gegrillt oder geschmort.

JAHRGANG 2018

Ein Jahrgang, der sich durch eine mengenmäßig bedeutende Produktion von hoher Qualität auszeichnet. Die jahreszeitliche Entwicklung verlief insgesamt sehr gut, wobei die Monate Juli und August durch verbesserte Wetterbedingungen und einen Rückgang der im Mai und Juni reichlichen Niederschläge gekennzeichnet waren. Die zeitlich leicht vorgezogene Lese begann in den ersten zehn Septembertagen, einige Zonen waren kurz vor der Ernte von starken Regenfällen betroffen. Die Trauben sind gesund, unbeschädigt, mit gutem Zuckergehalt.