

Valpolicella Classico

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA CLASSICO

Dieser im Stahltank ausgebaute Wein besticht durch Duft und Frische. Er ist sofort trinkreif. In seinem Bukett vereint der delikate, leichtere Rotwein **Aromen roter Früchte, Kirschen, Johannisbeeren**, Himbeeren sowie Anklänge schwarzen Pfeffers und Kräuteraromen.

[**QUALITÄTSSTUFE**] Trockener Rotwein mit der Ursprungsbezeichnung D.O.C.

[**TRAUBENSORTEN**] Corvina 65%, Rondinella 25%, Corvinone 10%.

[**WEINBAUGEBIET**] Die Weinberge liegen in San Pietro in Cariano und Pedemonte di Valpolicella und bestehen aus tonhaltigem, muschelkalkigem Schwemmland. Die durchschnittlich 30 Jahre alten Reben wachsen in der Anbauform der Trentiner Pergola. Ertrag: 6000kg/ha.

[**VINIFIKATION**] Die drei Traubensorten des Weines werden Anfang Oktober von Hand gelesen. Die Trauben werden **entrappt und schonend gepresst**. Die traditionelle Rotweinbereitung dauert 8-10 Tage. Der Most gärt auf den Trester, um rote Farbe aus der Traubenhaut zu gewinnen. Die abschließende Reifung des Weines erfolgt im Stahltank. Der Wein wird im März abgefüllt.

[**DEGUSTATIONSNOTIZIEN**] Der jung zu trinkende Wein präsentiert

sich rubinrot mit brillanten violetten Reflexen und geht am Glasrand in rosa über. Er ist **frisch, lebhaft, am Gaumen rund und weich**. Seine gut eingebundenen Tannine der Maischegärung wirken zunächst angenehm trocken und werden mit der Zeit im Glas samtig. Alkoholgehalt 12% Vol.

[**SPEISEEMPFEHLUNG**] Durch die Aromen frischer Früchte ist der Wein der ideale Essensbegleiter. Er ist Begleiter einfacher, **vegetarischer oder veganer Gerichte**. Er passt zu gebratenem oder gegrilltem Geflügel- oder Schweinefleisch. Er wird im Sommer als Aperitif oder zu Fischgerichten genossen. Serviertemperatur: 16°C, im Sommer 12°C.



750 ml