

# Valpolicella Classico Superiore

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
CLASSICO SUPERIORE

Dieser Wein wird aus den drei wichtigsten regionalen Rebsorten, mit Schwerpunkt auf die Sorte Corvina Veronese, gekeltert und reift 15 Monate in slowenischen Eichenfässern. Er bietet im Vergleich zum Valpolicella Classico mehr Körper und Fülle. Ein einzigartiger Valpolicella Superiore, der die Harmonie der regionalen Rebsorten **mit einem blumigen und fruchtigen Bukett** vereint.

[ **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** ] Anfang Oktober werden die Trauben von Hand gelesen. Sie werden entrappt und schonend gepresst. Es folgt dann die traditionelle 8-10 tägige Rotweinbereitung. Der Most gärt zusammen mit den Treestern, um die rote Farbe aus der Traubenhaut zu gewinnen. Der Wein reift nach der Gärung 12 Monate in Slawenischen Eichenfäs-

sern (35 HL) und weitere drei Monate in der Flasche.

[ **DEGUSTATIONSNOTIZIEN** ] Dieser Wein hat eine lebhaft, tiefe rubinrote Farbe, ist gehaltvoll und konzentriert. Sein **erlesenes Bukett erinnert an Pflaumen, Mandeln und Veilchen**. Am Gaumen ist der Wein ausgewogen und anhaltend. Alkoholgehalt 13% Vol.

[ **SPEISEEMPFEHLUNG** ] Ein außergewöhnlicher Begleiter zu herzhaften Vorspeisen, gegrillten, gebratenen oder geschmorten Fleischgerichten. Hervorragend auch im **Zusammenspiel mit Pilzgerichten und mittelaltem Käse**. Serviertemperatur: 18°C, im Sommer 12°C.



750 ml

