

Campo del Maestro

VERONA IGT

Dieser Wein einer Einzellage ist dem **Winzermeister** gewidmet, der sich in der Vergangenheit liebevoll um den Weinberg gekümmert hat. Er wird aus den wichtigsten autochthonen Rebsorten von Verona mit einem kleinen Anteil Cabernet Franc handverlesen und zum jeweiligen Zeitpunkt höchster Reife geerntet. Ein großer, vollmundiger, weicher Rotwein.

[**QUALITÄTSSTUFE**] Trockener Rotwein der Qualitätsstufe I.G.T., gekeltert nach vier monatiger Traubentrocknung.

[**TRAUBENSORTEN**] Eine Cuvée bestehend aus **Neun roten Traubensorten** (acht autochthone und eine internationale Traubensorte): Corvina Veronese 40%, Oseleta 20%, Rondinella 5%, Negrara 5%, Corvinone 5%, Croatina 5%, Ferselina 5%, Sangiovese 5%, Cabernet Franc 10%.

[**WEINBAUGEBIET**] Die Weinberge befinden sich auf 160m NHN in Pedemonte di Valpolicella. Die Reben wachsen auf Mischböden, die reich an Muschelkalk sind. Die Reberziehung der durchschnittlich 20 Jahre alten Rebstöcke erfolgt nach dem System Guyot mit einem Ertrag von 3500 kg/ha.

[**VINIFIKATION**] Nur die besten Trauben dieses Weinbergs werden ausgewählt und von Hand gelesen. Die Trauben trocknen bis Januar und verlieren dabei etwa 40% Flüssigkeit. So entsteht eine Traubenzuckerkonzentration im Most. Die Gärung dauert ca. 40 Tage. Dann folgt eine 24 monatige

Barriquesreifung. Nach weiterer sechs monatiger Flaschenreifung gelangt der Wein in den Verkauf.

[**DEGUSTATIONSNOTIZIEN**] Der Wein hat eine intensive rubinrote Farbe und duftet nach reifen **Walddrüchten, Muskatnuss, Gewürzen** und einem zarten Hauch von Vanille des Barriques. Am Gaumen zeigt er seine große und überzeugende Weichheit, mit einem faszinierenden Hauch von schwarzem Pfeffer und geröstetem Kaffee. Die gute Struktur des Weines und die samtigen Tannine sorgen für eine ausgewogene Balance. Ein eleganter und samtiger Wein mit herausragender Struktur. Alkoholgehalt 15% Vol.

[**SPEISEEMPFEHLUNG**] Er passt ideal zu **gegrilltem Fleisch, Braten und Geschmortem**. Gerne auch zu sahnigen oder konzentrierten Saucen, Wildbret und mittelreifem Käse. Es empfiehlt sich die Flasche mindestens zwei Stunden vor dem Genuss zu öffnen. Serviertemperatur: 18°C.



750 ml

