



Valpolicella DOC Classico

ROTWEINE



Alkohol: 13% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Klassisches Gebiet der Valpolicellaregion nördlich von Verona. Der Weinberg befindet sich in den Hügeln der Gemeinden von S. Ambrogio di Valpolicella.

Rebsorten: Corvina (60%), Rondinella (35%) und andere rote Trauben (5%). Der Anbau erfolgt in traditioneller Spalier- und Dachlaubenerziehung.

Boden: Ton- und Kalkboden glazialen und alluvialen Ursprungs.

Weinbereitung und Herstellung: Die Trauben werden leicht gepresst. Die Fermentierung erfolgt für 6-7 Tage unter ständiger Temperaturkontrolle (20-22°C.) in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern, um die Aromen der Früchte zu erhalten. Der Ausbau erfolgt ganz schonend im Edelstahltank.

Beschreibung: Trockener, körperreicher und samtiger Wein.

Farbe: Kräftiges rubinrot mit granatroten Nuancen.

Duft: Aromen dunkler Früchte mit einem Hauch von Bittermandeln.

Geschmack: Trocken, körperreich und samtig.

Trinktemperatur: Bei Raumtemperatur servieren (18-19°C.).

Lagerung: Der Wein kann bis 4-5 Jahren nach der Weinlese lagern und sollte in einem gut gelüfteten, trockenen und dunklen Raum aufbewahrt werden.

Serviervorschlag: Der Wein eignet sich besonders zu Braten, gegrilltem Fleisch, Wild, Schmorgerichten und reifen Käsesorten.

TECHNISCHE DATEN:

Gesamtsäure: 5,20 g/l

Zucker: 8,90 g/l

SO2 gesamtmenge: 98 mg/l

Freies SO2: 28 mg/l

Trockene Extraktnettomenge: 26,8 g/l

Flüchtige/Volatile Säure: 0,30 g/l