

“Costa Regale”

Collezione Ripasso della Valpolicella DOC Classico Superiore



Alkohol: 14,5% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Klassisches Anbaugebiet in der Valpolicellazone nördlich von Verona. In den Hügeln der Gemeinden von Negrar, Valgatara und Fumane.

Weintrauben: Dieser Wein wird in limitierter Menge aus roten Trauben hergestellt: Corvina (70%), Rondinella (25%) und andere rote Trauben (5%). Der Anbau erfolgt nach traditioneller Spalier- und Dachlaubenerziehung.

Boden: Calcareous and argillaceous grounds of glacial and alluvial origin.

Weinbereitungssystem: Die Trauben werden streng selektiert. Danach erfolgt im Oktober eine 8-10 Tage dauernde temperaturkontrollierte erste Vergärung (24-25°C.). Anschließend ruht der Wein im Tank für 3 Monate in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern. Im Februar/März wird der Wein nach der “Ripasso“-Methode ein zweites Mal vergoren. Dieses Mal wird der Trester des Amarone zugegeben. Es folgt ein einjähriger Ausbau in Eichenholzfässern.

Beschreibung: Trockener, dunkler und körperreicher Rotwein, die Fasslagerung lässt den Wein weicher wirken.

Farbe: Kräftiges rubinrot mit granatroten Nuancen.

Duft: Fülliger und körperreicher Rotwein mit intensiven Fruchtnoten von dunklen Beeren, einem Hauch von Kaffee- und Schokoladennoten sowie die Aromen edler Gewürze, wie Nelken und Vanille.

Geschmack: Sehr kraftvoll, geschmeidig und elegant.

Trinktemperatur: 18-19°C.

Lagerung: Er kann 7-8 Jahren nach der Weinlese lagern und sollte in einem trocken und dunklen Raum aufbewahrt werden.

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

Zucker	Gesamtäure	Volatile Säure	Gesamt SO ₂	Freies SO ₂	Netto Trockenextrakt
9.00 g/l	5.50 g/l	0.46 g/l	89 g/l	28 g/l	29.0 g/l

CANTINE LENOTTI SRL

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

WWW.LENOTTI.COM

INFO@LENOTTI.COM