

Valpolicella

DOC Classico



Alkohol: 12.5% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Hügel moränischem Ursprungs am östlichen Ufer des Gardasees.

Weintrauben: 80% Corvina, 20% einheimische Sorten. Die Trauben werden 8-10 Tage später als die gewöhnliche Weinernte gelesen um einen kraftvollen, intensiven, weichen Rotwein zu erhalten. Züchtungssystem: Spalieranbau und Suyot-Weinstockschnitt.

Boden: Lehmhaltiger Boden möränischem Ursprungs.

Weinbereitungssystem: Die Trauben werden leicht gepresst. Die Fermentierung erfolgt für 8-9 Tage unter ständiger Temperaturkontrolle (22-24°C.) in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern, um die Aromen der Früchte zu erhalten. Der Ausbau erfolgt ganz schonend im Edelstahltank.

Beschreibung: Fruchtiger Wein mit einer komplexen Struktur und einer satten vollen Farbe. Weich, körperreich und harmonisch.

Farbe: Tiefes dunkelrot.

Duft: Intensive, dunkelrote Farbe.

Geschmack: Kraftvoll, harmonisch und weich.

Trinktemperatur: 15-16°C.

Lagerung: Der Wein kann 3-4 Jahre in einem kühlen, trockenen und gut gelüfteten Raum aufbewahrt werden.

Serviervorschlag: Von Antipasti, Pasta, Pizza bis Fleisch und Käse eignet sich der Valsorda hervorragend.

Zucker	Gesamtäure	Volatile Säure	Gesamt SO ₂	Freies SO ₂	Netto Trockenextrakt
7.00 g/l	5.50 g/l	0.30 g/l	95 g/l	27 g/l	26.0 g/l

CANTINE LENOTTI SRL

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

WWW.LENOTTI.COM

INFO@LENOTTI.COM