



Valpolicella Classic DOC

Anbaugebiet: Region Venetien nördlich von Verona im klassischen Valpolicella-Gebiet.

Bodenart: Lehm- und kalkhaltiger, ausgeprägt plastischer Boden, in Hanglagen skelettreich.

Weinherstellung: Ernte September bis Anfang Oktober per Handlese. Gärung bei kontrollierter Temperatur zwischen 20°C und 22°C, mit ca. 7-8-tägiger Maischung, wobei mindestens vier Umwälzungen pro Tag durchgeführt werden.

Ausbau: Lagerung im Edelstahlfass.

Farbe: Intensives und volles Rot.

Bouquet: Frische und spritzige Duftnoten, in denen Nuancen von reifen roten Früchten und Waldfrüchten dominieren.

Geschmack: Harmonisch, angenehm tanninhaltig, mit dezenter Bitternote.

Lagerung: Behält seine Merkmale mehr als 5 Jahre bei; an einem kühlen (18-19°C) und lichtgeschützten Ort lagern.

DE



Ideal with fresh pasta, roast and braised meats, medium-aged cheeses.



12,50 % Vol



Serve at 16 - 18°C



Corvina
Rondinella
Molinara