



Valpolicella Superiore DOC



Das Gebiet

Dieser Valpolicella wird aus Corvina-, Corvinone-, Rondinella-, Molinara-Trauben genommen, die aus den eigenen Weinbergen im Valpantena-Tal stammen.

Bodenschaffenheit: kalkartiger Boden , und zirka 4000 Rebstöcke pro Hektar.

Die Weinbereitung

Die Ernte erfolgt in kleinen Mengen von Hand Fülle in der zweiten Oktoberdekade und danach zur 14-monatigen Reifung in Holzfässer aus französischer Eiche umgefüllt. Nach der Abfüllung verfeinert sich einige Monate lang in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

Die Weincharakteristiken

Rubinrote Farbe mit granatroten Nuancen violett. Frisches Aroma von reifen Kirschen und Brombeere, desto größer die aromatische Komplexität durch Noten von Salbei und Kaffee.

Der Geschmack ist trocken und anhaltend, die Säure gibt nach Eleganz und Vertikalität zum Wein. Ideale Kombinationen mit Scheiben, Eintöpfen usw mittellang gereifter Käse. Alkohol 14,5 % Vol. Serviertemperatur 16-18°C