



Valpolicella DOC

Das Gebiet

Das Valpantena-Tal ist die einzige anerkannte Unterzone des Valpolicella-Gebiets und dank der Bodenschaffenheit bereits seit dem Zimber- und später auch Römer-Zeiten als das beste Wein-Anbaugebiet der Verona-Umgebung.

Dieser Valpolicella wird aus den Rebsorten Corvina, Rondinella, Corvinone und Molinara gewonnen, die aus den eingenen Weinbergen im Valpantena-Tal stammen.

Die Weinbereitung

Nach der Vinifikation wird der Jungwein in Edelstahlbehältern gelagert und hier verfeinert sich dieser Wein bis zur Flaschenabfüllung. Nache der Abfüllung verfeinert sich einige Monate lang in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

Die Weincharakteristiken

Seine Farbe ist rubinrot. Sein fruchtiges und frisches Bukett sind Hauptcharakteristiken. Im Geschmack ist er trocken, würzig, frisch, fruchtig und sehr gut ausgewogen. Er erinnert an Saurkirschen und Waldfrüchte.

Er paßt gut zu Wurstwaren, zu den ersten Gängen mit Nudeln oder Reis, und zu Kochfleisch und Pizza.

Serviertemperatur 16-18°C

Acool 13%