



Valpolicella Doc

Dieser Wein, mit trockenem und harmonischem Geschmack und stark rubinroter Farbe, wird aus Trauben hergestellt, die in der Hügeln des Valpolicella-Gebiets angebaut werden.

BENUTZTE TRAUBENSORTEN

Corvina, Rondinella, Molinara, alte hier beheimatete und weitere empfohlene Sorten zur Vervollständigung.

WEINBERGE - STANDORT UND MERKMALE

Die Weinberge liegen im nordwestlichen Teil des Hügelbogens der Provinz Verona und haben ein durchschnittliches Alter von 30 Jahren. Die Böden sind hügelig, stammen aus der neolithischen Ära, sind kalkhaltig, mager und steinig.

DIE ANBAUWEISE - TYP UND DICHTEN

Ausschliesslich Veroneser Laube (*pergoletta veronese*), mit mehr als 3.500 Reben pro Hektar.

WEINLESE - ZEITEN UND VERFAHRENSWEISE

Mitte bis Ende September, von Hand.

WEINHERSTELLUNGSPROZESS

In der Kellerei werden die Trauben sofort abgebeert und gekellert: Der Most und die Trester gären danach in eigens dazu bestimmten Behältern unter Temperaturkontrolle, mit Temperaturen von ungefähr 20°C und einer Vorrichtung, um die Oberschicht sanft zu durchbrechen, bis den Trauben die Farbe und der Duft ganz entzogen und dem Auslesemost zugeführt worden sind. Pressung ist nicht nötig.

VALPOLICELLA BEIM ESSEN

Dieser Rotwein passt ausgezeichnet zu kräftigen Vorspeisen, wie z.B. Veroneser Salami (*Soppressa*), oder ersten Gängen mit Eiernudeln und Rinderragout, aber auch zu Geflügel und Rindfleisch sowie zu Wild (sowohl Haarwild als auch Federwild). Serviertemperatur: 16-18°C.

ANALYTISCHE DATEN ZUR FLASCHENABFÜLLUNG

Alkoholgehalt:	12,22
Restzucker:	4 g/l
Gesamtsäuregehalt:	5,35
Nettoertrakt:	25,30