



Dindarella

"Dindarella" ist die Bezeichnung einer der historischen Traubensorten der Valpolicella-Gegend, die eine wechselhafte und stets sehr beschränkte Produktionsmenge aufweist. Die Trauben sind klein und schütter und sind für die Austrocknung bestens geeignet. Davon gewinnt man einen stark rubinroten Wein, der nach einigen Jahren Lagerung das Aroma nach gekochtem Obst, Gewürzen mit grünem Pfeffer und Ingwer, Unterholz und mediterranen Gebüsch aufweist. Sein Geschmack ist hochinteressant: seine edlen Tannine veredeln die Geruchsempfindungen mit einem langanhaltenden und aufregendem Endgeschmack.

BENUTZE TRAUBENSORTEN

Ausschliess Dindarella 100%.

DIE WEINBERGE: Standort und Merkmale

Sämtliche Weinberge liegen nordwestlich von Verona, im Hügelland der historischen Valpolicella-Gegend, zwischen 150 und 300 Meter über dem Meeresspiegel. Sie sind durchschnittlich 30 Jahre alt, einige Reben übersteigen sogar ein Alter von 50 Jahren. Die Böden sind neolithischen Ursprungs, kalkhaltig und steinig, in Südwestlage.

DIE ANBAUWEISE: Typ und Dichte

Ausschließlich Veroneser Laube (pergoletta veronese) mit mehr als 2.000 Reben pro Hektar.

WEINLESE: Zeiten und Verfahrensweise

Mitte bis Ende September. Die Trauben werden von Hand gelesen und ruhen einige Monate lang auf Platten ("plateau") bis zur Kelterung aus.

WEINHERSTELLUNGSPROZESS

Der Prozess beginnt, je nach Jahrgang, zwischen Ende November und Ende Dezember, mit einer Teilabbeurung. Die Gärtemperatur erreicht zunächst 10°C und stabilisiert sich dann um 15°C. Es folgt eine ziemlich lange Aufweichung, mit zwei wöchentlichen Wiederaufbereitungen.

Gegen Mai-Juni, nach zwei Umfüllungen, wird der saubere Wein nochmals in kleinen Holzfässern umgefüllt. Schließlich reift der Wein weitere 8 Monate lang in der Flaschen.

DINDARELLA BEIM ESSEN

Dieser Wein hebt den Geschmack von gegrillten Braten, Wildbret und ausgereiftem, pikantem Käse hervor. In guter Gesellschaft gekostet, auch außerhalb der Mahlzeiten, wird er eine angenehme Überraschung bereiten! Es wird empfohlen, ihn bei Raumtemperatur im "Ballonglas" vom "decanter" (Spezialkaraffe) einzuschenken.