



Le Pietre Rosso Giovane

Dieser ausgezeichnete Rotwein, mit frischem und trockenem Geschmack, wird aus den besten Trauben der Veroneser Hügel hergestellt, hat die Farbe von Granatäpfeln, einen etwas wilden, würzigen Duft, mit Spuren von gemähem Gras und ist trotz seines niedrigen Alkoholgehalts sehr kräftig.

BENUTZTE TRAUBENSORTEN

Corvina, Rondinella, Cabernet und andere hier beheimatete Sorten um zur Vervollständigung.

DIE WEINBERGE: Standort und Merkmale

Die Weinberge liegen alle im Norden der Provinz Verona, in der an die Zone des klassischen Valpolicella angrenzende Gegend und haben ein durchschnittliches Alter von 30 Jahren. Die Böden, in Hügellage, stammen aus der neolithischen Ära, sind kalkhaltig, mager und steinig.

DIE ANBAUWEISE: Typen und Dichte

Guyot-Typ mit ungefähr 4.500 Reben pro Hektar für die Cabernet-Traube, Veroneser Laube (pergoletta veronese) für die übrigen Sorten mit ungefähr 3.500 Reben pro Hektar.

WEINLESE: Zeiten und Verfahrenweise

Mitte bis Ende September, von Hand.

WEINHERSTELLUNGSPROZESS

In der Kellerei werden die Trauben sofort abgebeert und gekeltert. Der Most und die Trester gären in eigens dazu bestimmten Behältern mit Temperaturkontrolle ungefähr 15 Tage, mit Temperaturen, die zwischen 19 und 22° schwanken und mit einer Vorrichtung, um die obere Schicht sanft zu durchbrechen, so lange, bis den Trauben Duft und Farbe komplett entzogen sind. Pressung ist nicht nötig. Es folgen eine kurze Einlagerung in Stahlbehältern und die Flaschenveredelung.

LE PIETRE ROSSO BEIM ESSEN

Dieser Rotwein ist ideal für Fleischgerichte im allgemeinen, von "Carpaccio" zu Braten; es wird empfohlen, ihn wenn möglich auch bei der Zubereitung der Gerichte zu verwenden. Serviertemperatur: 16-18°C.