

Valpolicella Classico Superiore I Lastari



Die Weinberge I Lastari, in der Hügellage von Sant'Ambrogio di Valpolicella gelegen, erzeugen Trauben mit einzigartigen Merkmalen, die sich alle in diesem klassischen Rotwein für die gediegene Freundschaft wiederfinden. Im komplexen Duft fallen ausgeprägte Kirschen- und Sauerkirschenaromen auf und erwecken den ersten angenehmen Eindruck, der dann von der perfekten Harmonie der vollen und kräftigen Schwere des Weines vervollständigt wird. Die Farbe, der Duft und der kräftige Geschmack haben den Anschein eines Lagerungsweines, aber der fruchtige, runde und harmonische Geschmack macht es ebenfalls sehr angenehm, ihn als jungen Wein zu kosten.

BENUTZTE TRAUBENSORTEN

Corvina, Rondinella, und andere hier beheimatete Weinsorten zur Vervollständigung.

DIE WEINBERGE: Standort und Merkmale

Sämtliche Weinberge liegen nördlich von Verona in den Hügeln der klassischen Valpolicella-Gegend. Die Reben haben ein durchschnittliches Alter von 28 Jahren, mit Spitzen zwischen 10 und 40 Jahren. Das Alter der hier beheimateten Sorten kann sogar 50 Jahren übersteigen. Die Böden stammen aus der neolithischen Ära, sind kalkhaltig, mager und steinig.

DIE ANBAUWEISE: Typ und Dichte

Ausschließlich Veroneser Laube (pergoletta veronese) mit mehr als 3.500 Reben pro Hektar.

WEINLESE: Zeiten und Verfahrensweise

Mitte bis Ende September, mit Handlese.

WEINHERSTELLUNGSPROZESS

Nach Kelterung und Abbeeren der Trauben, gären der Most und die Trester in eigens dazu bestimmten Behältern mit Temperaturkontrolle (zwischen 22° und 28°C) für 10 Tage. Es folgen der Abstich und verschiedene Umfüllungen in saubere Behälter; noch im Herbst wird dann die Apfelsäure- und Milchsäuregärung in Gang gesetzt. Am Frühlingsanfang wird der Wein nochmals umgefüllt, zunächst in Stahlbehältern ausgereift und danach in Flaschen bis zur endgültigen Reife veredelt.

I LASTARI BEIM ESSEN

Dieser Wein begleitet sehr gut sämtliche leichte Mahlzeiten und passt ausgezeichnet zu rotem Fleisch und Wildbret und würzigem Käse. Man serviert ihn am besten bei einer Temperatur von 18-20°C, in großen Kristallgläsern.