

Valpolicella Classico DOC 2021



Wissenswertes

Das Valpolicella Gebiet nördlich von Verona gehört zu den wichtigen und historisch bedeutsamen Weinanbaugebieten Italiens. Die Moränenhügel mit ihren ton- und kalkhaltigen Böden waren bereits zur Römerzeit für ihre önologische Tradition berühmt. Heute werden hier aus den autochthonen Rebsorten Rotweine mit sehr unterschiedlichen Eigenschaften vinifiziert. Vom jungen, trinkigen Valpolicella Classico bis hin zu den körperreichen und komplexen Etiketten des Valpolicella Superiore und Valpolicella Ripasso. Eine Sonderstellung für Weine aus dem Valpolicella nehmen die Recioto und Amarone - Kreationen ein. Sie wurden über die Grenzen Italiens hinaus berühmt.

Anbaugebiet

Klassisches Valpolicella-Gebiet. Hügelgebiet der Gemeinden Negrar, Valgatara und Fuman.

Anbausystem: traditionelle Dachlauben- und Spaliermethode.

Traubensorte

Rote Traubensorten Corvina 60 %, Rondinella 35% und Molinara 5%.

Boden

Ton- und kalkhaltige Böden glazialen und alluvialen Ursprungs.

Herstellverfahren

Leichtes Keltern der roten Trauben. Rotweingärung 6-7 Tage bei kontrollierter Temperatur von 20-22°C in thermoklimatisierten Edelstahltanks. Der Ausbau des Valpolicella erfolgt ganz schonend im Edelstahltank bis zur sterilen Kaltabfüllung.

Farbe

Kräftiges Rubinrot, das zu Granatrot neigt.

Bukett

Blumig, frisch, fein und leicht weinig. erinnert an Bittermandeln.

Geschmack

Trocken, körperreich und samtig. Mit Aromen dunkler Früchte und einem Hauch Bittermandeln.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei 18-19°C.

Lagerung

Der Valpolicella Classico DOC kann noch 4-5 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviervorschlag

Der Valpolicella Classico DOC eignet sich zu Braten, gegrilltem Fleisch und Wild. Aber auch ein Rotwein zu Schmorgerichten und zu reifem Käse.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 1006
Flaschen: 40.000

Alkohol: 13,00% Volumen
Verschluss: Nomacorc Green

Säure: 5,20 g/l
Anbau: konventionell

Restzucker: 6,70 g/l
EAN: 8000305151010