



VALPOLICELLA D.O.C.G. CLASSICO

2021- ORGANIC

Ein junger, ungebundener Wein, der die Seele des Landes, dem er entspringt, in sich trägt. Er ist ein hervorragender Tischbegleiter und eignet sich ideal für Vorspeisen, Suppen, Pasta und typische mediterrane Gerichte.

Das Unternehmen hat sich schon immer an den Geboten der nachhaltigen Landwirtschaft orientiert. Seit dem Jahrgang 2015, nach der Umstellungsphase, ist die gesamte Produktion biologisch zertifiziert.



REBSORTEN

Corvina Veronese 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%.

WEINBERGE

Grundstücke im Herzen des Valpolicella Classica-Gebietes, insbesondere in den Gemeinden San Pietro in Cariano, Fumane und Negrar in Höhenlagen zwischen 120 und 350 Metern über dem Meeresspiegel.

ANBAUSYSTEM

'Pergoletta Veronese geneigtes offenes System.

DIE WEINLESE

Manuelle Weinlese vom 20. September bis 2. Oktober.

VINIFICATION

Nach der Ernte sofortige Zerkleinerung mit einem Brecher-Abbeermaschine. Mazeration für 8 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 20° C in Edelstahltanks thermokonditioniert mit täglich programmiertem Umpumpen. Übertragung in verglaste Zementfässer zur Vervollständigung der alkoholischen und malolaktischen Gärung alkoholische und malolaktische Gärung. Filtration und Abfüllung im Januar 2022.

ANALYSEDATEN

Alkohol: 12,5% vol. - Restzucker: 3,20 g/l
Gesamtsäuregehalt: 5,1 g/l - Flüchtiger Säuregehalt: 0,33 g/l

FORMEN 375-750 ml

VERKOSTUNGSNOTIZIEN

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen und intensiven weinigen Aromen von Veilchen und Kirsche. Mittelkräftiger, fruchtiger Wein, der jung getrunken werden sollte.