

# Valpolicella Classico Superiore



CORTE BRAVI®

Trauben, die zusammen mit Oseleta am Rebstock überreif sind, um einen Wein zu erhalten, der Sie auf einer Reise durch Zeit und Tradition durch seine Aromen und Geschmacksrichtungen führt.

## BEZEICHNUNG

DOC Valpolicella Classico Superiore bio-wein

## JAHRGANG

2019

## WEINBERGE

biologisch bewirtschaftetes Eigenland, das mit der Methode der Veroneser Pergel bebaut wird. Südlage.

## ALTER DER REBSTÖCKE

20/30 Jahre

## ANBAUGEBIET

Ortsteil Gargagnago, Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona), 200 m ü.d.M.

## BODENART

Vorrangig kalkhaltig.

## CUVÉE

15% Oseleta, 40% Corvinone, 40% Corvina, 5% Rondinella

## ERTRAG

9000 kg pro ha. Aus 100 kg Trauben werden 55 - 60 l Wein hergestellt.

## VINIFIKATION UND REIFUNG

Die roten Trauben reifen länger an der Rebe und werden von Hand geerntet. Nach dem Keltern werden sie einer Kaltmazeration unterzogen, auf die die spontane Gärung folgt. Die anschließende warme Mazeration von mindestens 1 Monat bringt die Aromen und Geschmacksnoten der Oseleta zur Geltung, einer edlen, einheimischen Rebsorte des Valpolicella. Der Wein reift daraufhin zur Hälfte mindestens 12 Monate in Fässern aus

französischer Eiche und zur Hälfte in Edelstahltanks heran. Er wird ohne Filterung in Flaschen abgefüllt, wo er ca. 1 Jahr weiterreift.

## GÄRUNG

einheimischen

## FILTERUNG

Keine

## SULFITGEHALT

Unter 30mg/l

## ALKOHOLGEHALT

13,5 % vol.

## GESAMTSÄURE

5,8 g/l

## RESTZUCKER

0,6 g/l

## SERVIEREMPFEHLUNG

Gut strukturierter, körperreicher Wein. Ideal zu rotem Grillfleisch, schmackhaften Wildgerichten und reifem Käse wie Monte Veronese oder Pecorino, die seine Duft- und Geschmacksnoten zusätzlich hervorheben.

## SERVIERTEMPERATUR

18 °C

## SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Intensives Rubinrot mit violetten Nuancen. In der Nase sind Noten von Gewürzen und reifen roten Früchten wie Pflaumen, Brombeeren und Johannisbeeren wahrnehmbar. Am Gaumen geschmeidig und lieblich mit erneuten Nuancen roter Früchte. Zarte Tannine sorgen für einen langen Abgang.

