

# Valpolicella Classico



CORTE BRAVI®

Jung und unkompliziert wie seine Trauben. Er teilt seinen Wunsch mit, von allem frei zu sein. Kein Trocknen, keine Alterung im Holz und keine Filtration.

## BEZEICHNUNG

DOC Valpolicella Classico  
bio-wein

## JAHRGANG

2021

## WEINBERGE

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

## ALTER DER REBSTÖCKE

15/20 Jahre

## ANBAUGEBIET

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

## BODENART

Vorrangig kalkhaltig.

## CUVÉE

50% Corvinone, 35% Corvina,  
15% Rondinella

## ERTRAG

9000 kg pro ha. Aus 100 kg  
Trauben werden 65 - 70 l Wein  
hergestellt.

## VINIFIKATION UND REIFUNG

Die von Hand geernteten roten  
Trauben werden ausgelesen  
und sofort gekeltert. Die  
Gärung erfolgt spontan in  
Edelstahltanks ohne synthetische  
chemische Zusätze und im  
amphore, wobei ausschließlich  
die Temperatur kontrolliert wird.  
Ca. 12-monatiger Ausbau  
im Stahlfass mit spontaner  
malolaktischer Gärung.  
Flaschenabfüllung ohne Filter  
und mindestens 2-monatige  
Flaschenreifung.

## GÄRUNG

einheimischen

## FILTERUNG

Keine

## SULFITGEHALT

Unter 30mg/l

## ALKOHOLGEHALT

12,5 % vol.

## GESAMTSÄURE

5,6 g/l

## RESTZUCKER

0,6 g/l

## SERVIEREMPFEHLUNG

Ein zur gesamten Mahlzeit  
passender Wein, der mit vielen  
italienischen Traditionsgerichten  
harmoniert: Wurstvorspeisen,  
Nudeln mit einfachen  
Soßen (z.B. Pesto) und Fisch  
(insbesondere Stockfisch).

## SERVIERTEMPERATUR

15-18 ° C

## SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Lebendiges Rubinrot mit  
amarantfarbenen Nuancen.  
In der Nase sind vor allem  
Erdbeere und Kirsche  
wahrnehmbar, mit Noten von  
Himbeere. Der Geschmack  
nach roten Früchten entspricht  
den bereits im Bouquet  
angekündigten Aromen.  
Ein vollmundiger, knackiger  
Wein mit angenehmen  
Geschmacksnoten, der zu  
vielen Gelegenheiten passt.

