

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

2022

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.

