



VALPOLICELLA

D.O.C.

Classico



HERKUNFTSGEBIET::

Klassisches Gebiet von Valpolicella.

SORTEN:

70% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella und Molinara.

BODEN:

Der Boden ist überwiegend kalkhaltig-lehmig mit einem hohen Fels- und Steinanteil.

WEINBERGE:

Die Weinberge befinden sich auf einem nach Süden ausgerichteten Hügel in einer Höhe zwischen 400 und 530 Metern über dem Meeresspiegel. Die von uns angewandte Anbaumethode ist die Veroneser Pergola. Die Ernte erfolgt streng per Hand, beginnt in der letzten Septemberwoche und dauert bis Oktober.

VINIFIKATION UND REIFUNG:

Dieser Valpolicella wird 10 Tage lang in Edelstahltanks bei einer Höchsttemperatur von 25 Grad Celsius fermentiert. Es folgt eine weitere sechsmonatige Reifezeit, bevor der Wein in Flaschen abgefüllt und kommerziell verkauft wird.



750 ML