



VALPOLICELLA

D.O.C.

Classico Superiore



HERKUNFTSGEBIET:

Klassisches Gebiet Valpolicella.

TRAUBEN:

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

BODEN:

Der Boden ist überwiegend tonig-kalkhaltig 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 in thermoregulierten Edelstahltanks bei einer Temperatur von maximal 25°C vergoren. Nach der Gärung reift der Wein für einen Zeitraum von 12 Monaten in 2000-Liter-Fässern.



750 ML