



Valpolicella Classico Superiore

Art des Weins:
Rotwein

Dosierung:
0,75 l

Farbe:
rubinrot

Bouquet:
vif, fruité, un peu épicé

GESCHMACK:
strukturiert, charakteristisch von bitteren Mandeln.

Herstellungsgebiet:
Herstellungsgebiet: Valpolicella classica Gebiet, Ortschaft San Pietro
Incariano

Züchtungsmethode:
Veroneser-Art Laube Methode

Rebsorte:
Corvina veronese 65%, Rondinella 20%, Molinara 5%, andere Sorten 10%

Boden:
tuffsteinartig, lehmig und kalkhaltig

Herstellungstechnik:
Die Gärung wird in Stahltanks durchgeführt. Im Februar wird eine
Einweichung auf den Trestem des Amarone Weines durchgeführt
(diese Operation wird „Ripasso“ genannt).

Alkoholgehalt:
14% Vol.



PASST ZU:

ausgezeichnet zu Braten, Wildbret im Allgemeinen und mittel-reifen Käsesorten.

Serviertemperatur: 17° - 18°C.