



SenzaFine Valpolicella Superiore DOC

Weinberg: località Ferrazze (VR)

Durchschnittsalter der Rebstöcke: 30 Jahre

Auslegung: Süd, Süd-Ost

Böden: kalkhaltiges Grundskelett mit tonigen Bestandteilen

Trauben: Auslese bester Trauben der Sorte Corvina, Corvinone, Rondinella

Ertrag/ha: 80 DZ

Ausbau:

Die Corvinatrauben werden gegen Ende September im Weinberg selektioniert und in kleinen Kassetten gelesen um sie für kurze Zeit in einem trockenen, gut durchlüfteten Raum zu trocknen. Die Lese der Corvinone und Rondinella-Trauben erfolgt etwas später Anfang Oktober. Es folgt für alle Trauben eine sanfte Pressung. Für ca. 10 Tage kontrollierter Temperatur und regelmäßiger Umwälzung des Traubenguts wird die Mazeration der Trauben eingeleitet. Dann folgt die ca. 20 Tage andauernde alkoholische Gärung im Stahltank bei kontrollierter Temperatur von 22- 24 °C. Dabei bleibt der Wein weiterhin auf den Schalen um die Tannine zu extrahieren, die dem Wein eine gute Langlebigkeit verleihen. Es folgt die malolaktische Gärung. Ausbau in Tonneau Fässern (500 l) für 12 Monate. 2 Monate Ruhezeit auf der Flasche.

Durchschnittliche Analysedaten:

Alkoholgrad: 13,5 % Vol.

Restzucker: 3,4 gr/l

Säure: 5,6 gr/l

Weinbeschreibung:

lebendiges Rubinrot, in der Nase intensiv fruchtig mit Noten von Pflaume, Johannisbeeren, Waldfrüchte und reifer Kirsche. Am Gaumen gute Struktur, vollmundig, elegant, leichte Tannine mit Johannisbeere, Pflaumen und Kirschnoten.

Speiseempfehlung:

Fleisch- und Wildgerichte, Käse.