

Valpolicella Valpantena DOC "Corte Figaretto"



Name:	Valpolicella Valpantena DOC "Corte Figaretto"
Artikel Nr.:	1382
Hersteller:	Corte Figaretto
Herkunft:	Italien
Region:	Veneto
Rebsorte:	Corvina, Rondinella, Molinara, Oseleta, Corvinone, Croatina
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2020
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Wunderbar aromatisch mit fruchtigen Noten von Kirschen, Pflaumen und Brombeeren, dabei intensiv floral mit Andeutungen von Veilchen, weich und rund.
Herstellung:	Die Rebstöcke stehen mit südlicher Ausrichtung auf den Hügeln des Weinberg Altareol. Die Böden bestehen aus stark kalkhaltigen Lehmschichten, die Reben werden im Guyot-System erzogen. Die Trauben werden per Hand gelesen und in kleinen Holzkisten zum Weingut transportiert, wo die Gärung bei kontrollierten Temperaturen von 28°C erfolgt. Nach ca. 12 Monaten Abfüllung auf Flaschen.
Hersteller-information:	Im Valpantena Tal, dem einzigen klassifizierten Untergebiet des Valpolicella, zwischen Poiano und Quinto, liegt ein Gebiet aus Hügeln und Weinbergen, auf dem sich Mauro und Alberto Bustaggi mit großer Leidenschaft dem Weinbau widmen. In diesem nach Süden gerichteten Tal liegen fruchtbare Weinberge, die durch ein mittelmeeerähnliches Klima geprägt sind und sich durch geringe Niederschläge und kühle Nächte im Sommer auszeichnen. Die Basis für die hervorragenden Weine dieses Weingutes sind die unermüdliche Pflege der Rebstöcke, strenge Ertragsbegrenzung und eine moderne Kellerei, die Besuchern für eine Visite und Verkostung offen steht.
Servierempfehlung:	Idealer Begleiter von anspruchsvollen Gerichten von rotem Fleisch und feiner Pasta. Empfohlene Trinktemperatur 18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0%
Lagerfähigkeit:	ca. 5-7 Jahre
Auszeichnungen:	1 Glas Gambero Rosso für Jahrgang 2015.