



CÀ DEI MAGHI



Valpolicella Classico DOC

Rebfläche

Monte Santoccio, Gemeinde Fumane
282 m ü.d.M. - 45°32'47,77"N; 10°53'25.61E

Rebsorten

Corvina gentile, Corvinone,
Rondinella und Molinara.

Reberziehung

Einfache und Doppel-Perglernerziehung mit
einem durchschnittlichen Alter von 40 Jahren.

Traubenlese

Manuelle Lese in kleinen Kisten.

Produktionsverfahren

Die Trauben werden in der zweiten
Oktober-Dekade manuell gelesen.
Die Gärung und Reifung erfolgen in Stahltanks.

Weineigenschaften

Brillante rubinrote Farbe. Intensiver Duft mit
Aromen von Sauerkirschen, Himbeeren und
kleinen Walderdbeeren. Im Gaumen ist er
ausgewogen, frisch, würzig und trocken mit
einem typischen Nachgeschmack von Kirschen.

Passt gut zu...

Es handelt sich um einen Jungwein der das
ganze Essen begleiten kann.
Er passt sehr gut zu Würsten, weichen
Käsesorten und weißem Fleisch.

Auszeichnungen und Prämien

Verona Wine Top

Valpolicella Classico DOC

85/100

GILBERT & GAILLARD