



CÀ DEI MAGHI



## Valpolicella Classico Superiore 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 Oktober manuell  
geerntet und nach ungefähr dreißig Tagen  
gepresst. Die Gärung erfolgt in Stahlbehältern,  
dann ruht er in großen Fässern und schließlich  
wieder in Stahlbehältern bis zur Ausfüllung.

### Weineigenschaften

Brillante rubinrote Farbe. Intensiver Duft,  
mit Aromen von reifen Kirschen und süßen  
Gewürzen. Im Gaumen ist er ausgewogen,  
frisch, würzig und trocken mit einem  
typischen Nachgeschmack von Kirschen.

### Passt gut zu...

Er harmonisiert am Besten mit starken und  
entschlossenen Geschmäckern wie  
Haar- oder Federwildarten, köstlichem  
Grillfleisch, Ofenlamm, heftigen Käsesorten.

### Auszeichnungen und Prämien

Verona Wine Top

Valpolicella Classico Superiore DOC

**92/100**

GILBERT & GAILLARD