



DOMINI VENETI

Our Valpolicella, Your Wines.

# VALPOLICELLA DOC CLASSICO



È il vino rosso giovane e immediato che custodisce in sé l'anima autentica della terra in cui nasce: la Valpolicella Classica.

#### DATI ANALITICI

Alcol svolto 13,00% Vol.  
Zuccheri riduttori residui 6,00 g/l  
Acidità totale 5,50 g/l  
Estratto secco netto 28,50 g/l  
pH 3,26

#### VIGNETO

Situato nella zona della Valpolicella Classica. Altitudine tra 100 e 250 metri s.l.m. Tipo di terreno: molto vario, prevalentemente argillo-limoso, in parte calcareo, in parte di origine vulcanica. Vigneto inerbito. Sistema di allevamento: pergoleta doppia. Età delle viti in produzione: da 15 a 25 anni. Carico di gemme per ceppo: 18. Densità di impianto: 3.300 viti per ettaro. Resa per ettaro: 100 hl.

#### PRODUZIONE

Vendemmia: fine Settembre con selezione esclusivamente manuale. Pigiatura soffice con diraspatura delle uve. Fermentazione alla temperatura da 25° a 28° C. Macerazione per 7 giorni. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in vasche di acciaio. Stabilizzazione: naturale.

#### NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino, con sfumature violacee. Profumo: combinazioni di frutti rossi, vinoso e speziato. Sapore: sapore secco, caldo, di medio corpo, vellutato e bilanciato nel tannino.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina a piatti di pasta, carni e formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 14°-15° C.

A young and vibrant red wine that reflects the true soul of the land it comes from: Valpolicella.

#### ANALYSIS

Alcohol 13.00% Vol.  
Residual Sugar 6.00 g/l  
Total acidity 5.50 g/l  
Total dry extract 28.50 g/l  
pH 3.26

#### VINEYARD

Located in the heart of the Valpolicella Classica at an altitude between 100 and 250 meters above sea level. Soil type: varied, predominantly clay-loam, partly calcareous, partly of volcanic origin. Grass sward between vines. Training system: Double Pergoletta. Age of vines in production: from 15 to 25 years. Buds per vine: 18. Planting density: 3.300 vines per hectare. Yield per hectare: 100 hl.

#### PRODUCTION

Harvest: in the end of September exclusively by hand. Vinification: destemmed and gentle pneumatic pressed. Fermentation temperature between 25° and 28° C. Maceration for 7 days. Malolactic fermentation completed. Conservation in stainless steel vats. Stabilization: natural.

#### TASTING NOTES

Colour: ruby red with violet hints. Perfume: combination of red fruits, vinous and spicy. Flavour: dry, warm, medium bodied, velvet and balanced tannins.

#### FOOD MATCHING

A fine companion for all pasta and meat dishes. Perfect to mature cheese. Serving temperature: 14°-15° C.

Es ist der Rotwein, der, jung und unmittelbar, in sich die authentische Seele der Erde in der er geboren wird, bewacht: das Valpolicella Classica.

#### ANALYTISCHE DATEN

Entwickelter Alkohol 13,00% Vol.  
Restzucker 6,00 g/l  
Gesamtsäure 5,70 g/l  
Trockenextrakt 5nsgesamt 28,50 g/l  
pH-Wert 3,26

#### WEINBERG

Gelegen im Valpolicella in einer Höhenlage zwischen 100 und 250 Metern über dem Meeresspiegel. Bodenbeschaffenheit: sehr unterschiedlich, vorwiegend Lehm-Ton, teils kalkhaltigen, teils vulkanischen Ursprungs. Grasbewuchs des Weinbergs. Erziehungsform: Doppelpergola. Alter der für die Erzeugung verwendeten Rebstöcke: 15-25 Jahre. Augen pro Stock: 18. Anbaudichte: 3.300 Rebstöcke pro Hektar. Hektarertrag: 100 hl

#### PRODUKTION

Weinlese: Ende September durch reine Handlese. Vinifizierung: Gekeltert wird nach dem Abbeeren der Trauben. Gärtemperatur 25° bis 28° C. Mazeration über 7 Tage. Vollständige Apfel-Milchsäuregärung. Ausbau in Edelstahltanks. Stabilisierung: natürlich.

#### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: rubinrot mit violetten Reflexen. Bukett: Kombination von roten Früchten, weinig und würzig. Geschmack: trockener Geschmack, warm, mittlerer Körper, samtig mit einem ausgeglichenen Tanninen.

#### GASTRONOMIE

Dieser Wein passt zu allen Pasta-, und Fleischgerichten sowie zu reifen Käse. Empfohlene Temperatur: 14°-15° C.



375 ml, 750 ml



vino rosso secco  
dry red wine  
trockener Rotwein



Corvina 60%  
Corvinone 20%  
Rondinella 20%

