



DOMINI VENETI®

LINEA CRU

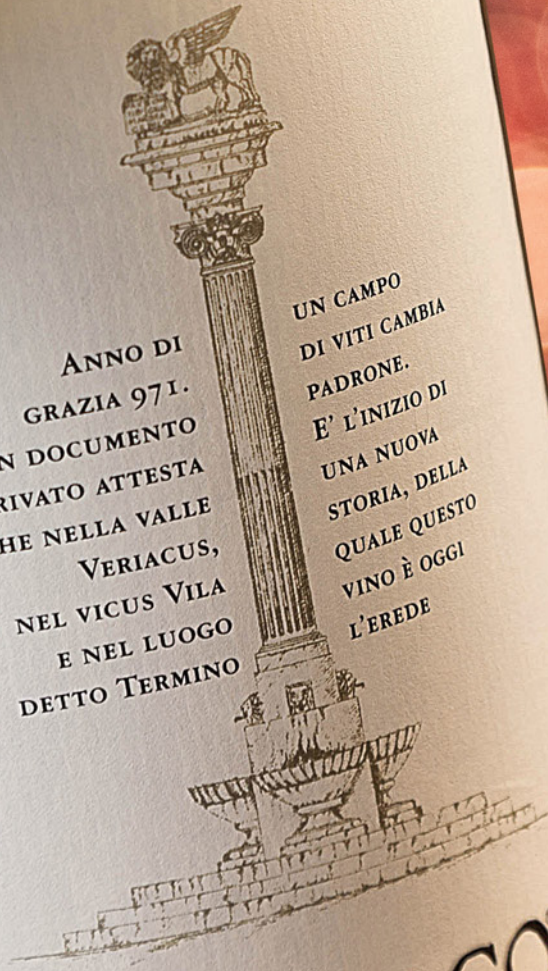
VERJAGO

espressione vocata  
un territorio

ETI®

ANNO DI  
GRAZIA 971.  
UN DOCUMENTO  
PRIVATO ATTESTA  
CHE NELLA VALLE  
VERIACUS,  
NEL VICUS VILA  
E NEL LUOGO  
DETTO TERMINO

UN CAMPO  
DI VITI CAMBIA  
PADRONE.  
E' L'INIZIO DI  
UNA NUOVA  
STORIA, DELLA  
QUALE QUESTO  
VINO È OGGI  
L'EREDE



VERJAGO®

NI VENETI®



DOMINI VENETI®

# VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE VERJAGO



2010



750 ml

vino rosso secco  
dry red wine  
trockener RotweinCorvina 40%  
Corvinone 15%  
Rondinella 25%  
Croatina 15%  
Oseleta 5%2010 GOLD MEDAL  
Concours International  
Gilbert & Gaillard2010 2 BICCHIERI  
"Guida ai Vini d'Italia"  
Gambero Rosso2009 88+ POINTS  
Robert Parker  
Wine Advocate2009 85 POINTS  
Tasted by Del Monego  
& LarssonItalian Wine  
Producers

Nel Medioevo, il nome *Veriacus* indicava la valle di Negrar. Verjago è uno straordinario Valpolicella dove l'eleganza e la cordialità, tipiche di questo vino, trovano la loro vera e più compiuta espressione. È frutto del Progetto Qualità, una ricerca pluriennale condotta da Cantina Valpolicella Negrar sulle vocazionalità delle microaree della vallata di Negrar: le uve, altamente selezionate dai vigneti collinari, dopo la vendemmia manuale in casse vengono poste ad appassire per 40 giorni in locali appositi, i fruttai; segue una vinificazione accurata e un affinamento di oltre un anno in grandi botti di rovere e di altri 3 mesi in bottiglia. Il risultato è un Super Valpolicella, nobile e accattivante.

**DATI ANALITICI**

Alcol svolto 15,00% Vol.  
Zuccheri riduttori residui 6,00 g/l  
Acidità totale 5,80 g/l  
Estratto secco netto 33,00 g/l  
pH 3,47

**VIGNETO**

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, tra le colline di Negrar. Altimetria da 250 a 450 metri s.l.m. Esposizione sud-est e sud-ovest. Tipologia del terreno: limo-argilloso, in parte calcarea e in parte su marni eoceniche. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergoletta veronese. Età delle viti in produzione: da 15 a 25 anni. Carico di gemme per ceppo: 18. Densità di impianto: da 3.300/3.500 viti per ettaro. Resa per ettaro: 40 hl.

**PRODUZIONE**

Vendemmia: inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale in casse. Appassimento in fruttai per 40 giorni. Pigiatura a Novembre con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione di 23° C. Macerazione per 15 giorni. Affinamento in botti di rovere di Slavonia da 50 hl per circa 24 mesi. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi. Stabilizzazione: naturale.

**NOTE DEGUSTATIVE**

Colore: rosso rubino carico, con note violacee. Profumo: complesso e speziato, di frutta rossa, con evidenti sentori di ciliegia matura. Sapore: pieno, vellutato, fine ed elegante.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne, sia alla brace sia brasati, e a formaggi stagionati.  
Temperatura di servizio: 16°-18° C.

During the Middle Ages, the name *Veriacus* was linked to the Negrar Valley. Verjago is an extraordinary Valpolicella where the elegance and warmth typical of this wine, find their true expression. This wine is the fruit of an extensive Quality Project carried out by Cantina Valpolicella Negrar over a number of years. This has led to the identification of the best microclimates and terroirs within the Negrar Valley. The grapes have been carefully selected from hillside vineyards and hand-picked into small crates. They are then left to dry for 40 days in temperature-controlled rooms before vinification. The wine is matured for more than a year in large oak barrels and then for 5 months in bottle. The final result is a Super Valpolicella of great distinction.

**ANALYSIS**

Alcohol 15.00% Vol.  
Residual reducing sugars 6.00 g/l  
Total acidity 5.80 g/l  
Total dry extract 33.00 g/l  
pH 3.47

**VINEYARD**

Located in the heart of Valpolicella Classico in the hills of Negrar at an altitude of between 250 and 450 metres above sea level and facing southwest and southeast. Soil type: silt-clay, partly calcareous and partly on Eocene marls. Grass sward between vines. Training system: Pergoletta Veronese. Age of vines in production: 15 to 25 years. Buds per vine: 18. Planting density: 3,300 to 3,500 vines per hectare. Yield per hectare: 40 hl.

**PRODUCTION**

Harvest: early October exclusively by hand. *Appassimento* for 40 days. Vinification: destemmed and gentle pneumatic pressing in November. Fermentation temperature 23° C with maceration for 15 days. Maturation in 50 hl Slavonian oak vats for about 24 months, then in bottle for about 6 months before release. Stabilization: natural.

**TASTING NOTES**

Colour: intense ruby red with hints of violet. Perfume: complex and spicy, notes of red fruits with the scent of ripe cherries. Flavour: warm, smooth, fine and elegant.

**FOOD MATCHING**

A fine companion for all meat dishes and mature full-flavoured cheeses.  
Serving temperature: 16°-18° C.

Im Mittelalter bezeichnete der Name *Veriacus* das Negrartal. Verjago ist ein außergewöhnlicher Valpolicella, in dem die für diesen Wein typische Eleganz und Ehrlichkeit zu ihrem wahren vollendetem Ausdruck kommen. Er ist das Ergebnis des Qualitätsprojekts, eine von Cantina Valpolicella Negrar angestrebte mehrjährige Untersuchung über die Berufung der Mikrogebiete des Negrartals: Nach der Handlese in Kisten werden die auserlesensten Trauben in entsprechenden Räumen, den *fruttai*, zum Abtrocknen abgelegt; darauf folgt eine sorgfältige Vinifizierung, ein mehr als ein Jahr dauernder Ausbau in großen Eichenholzfässern und weitere drei Monate auf der Flasche. Das Ergebnis ist ein edler und begehrter Super Valpolicella.

**ANALYTISCHE DATEN**

Entwickelter Alkohol 15,00% Vol.  
Restzucker 6,00 g/l  
Gesamtsäure 5,80 g/l  
Trockenextrakt insgesamt 33,00 g/l  
pH-Wert 3,47

**WEINBERG**

Gelegen im Herzen der Zone des Valpolicella Classico in den Hügeln von Negrar in einer Höhenlage zwischen 250 und 450 Metern über dem Meeresspiegel. Ausrichtung nach Süd-West und Süd-Ost. Der Boden ist Ton-, Lehm- und strichweise kalkhaltig. Grasbewuchs des Weinbergs. Erziehungsform: Pergoletta Veronese. Alter der für die Erzeugung verwendeten Rebstöcke: 15-25 Jahre. Augen pro Stock: 18. Anbaudichte: 3.300/3.500 Rebstöcke pro Hektar. Hektarertrag: 40 hl.

**PRODUKTION**

Weinlese: Anfänge Oktober durch reine Handlese. Antrocknung der Trauben in Holzkisten für 40 Tage. Vinifizierung: gekeltert wird nach dem Abbeeren der Trauben. Die Gärtemperatur beträgt 23° C. Mazeration für 15 Tage. Ausbau in 50 hl Fässern aus slawonischer Eiche für ca. 24 Monate. Anschließend Flaschenausbau für ca. 6 Monate. Stabilisierung: natürlich.

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Farbe: dichtes rubinrot mit violetten Nuancen. Bukett: komplex und würzig, von roten Früchten, mit einer unterstrichenen Note von reifen Kirschen. Geschmack: voll, samtig, fein und elegant.

**GASTRONOMIE**

Dieser Wein passt sehr gut zu allen Fleischsorten gekocht oder vom Grill und zu reifen Käse.  
Empfohlene Temperatur: 16°-18° C.