

Valpolicella Classico Superiore DOC



Eine faszinierende Reise in die Vergangenheit durch Contrà del Tono, heute nur noch eine Erinnerung in der malerischen Landschaft des Valpolicella Classica.

Dieses Gebiet, das früher an der Straße lag, die von Villa nach Quena führte, ist noch auf der herrlichen Familienkarte von 1746 eingezeichnet und bildet ein unauslöschliches Siegel im Herzen der Region.



Anbaugebiet

Negrar-Tal, klassisches Valpolicella.



Trauben

1,2 kg frische Trauben, 20 bis 30 Tage lang leicht getrocknet (Corvina gentile, Corvina grossa, Rondinella, Molinara).



Ernte

Handlese mit Umfüllen der Trauben in geeignete Behälter und sofortiges Pressen.



Kelterung

In einer horizontalen Presse bei niedriger Temperatur weich.



Gärung

Weinbereitung in Stahl bei kontrollierter Temperatur und anschließende leichte Kryomazeration mit Handstanzen.



Reifung

1 Jahr im Stahltank, dann 12/18 Monate in großen Fässern aus slawonischer Eiche, bis zur Abfüllung wieder im Stahltank. Mindestens 12 Monate in der Flasche vor dem Verkauf.



Organoleptische Eigenschaften

Der Contrà del Tono hat einen anhaltenden, entschiedenen und lebendigen Geschmack, der die eigentliche Eleganz des Valpolicella Classico Superiore widerspiegelt. Wein mit rubinroten Reflexen und einer schönen Konsistenz im Glas. Gute Vertikalität der Aromen in der Nase mit einem deutlichen Gefühl von reifen Kirschen und Beeren. Würze von schwarzem Pfeffer und Nelken mit einer angenehmen, leicht balsamischen Note von feinen Kräutern, Rosmarin und Thymian.

Am Gaumen ist er besonders elegant mit einem reinen und geschwungenen Tannin. Guter Geschmack und starke strukturelle Frische. Gute Persistenz und zart mandeliger Abgang.



Paarung

Dieser Wein von beachtlicher Eleganz passt hervorragend zu würziger Salami aus dem Veneto und mittelreifem Käse, vorzugsweise aus Kuhmilch.

Er passt auch gut zu Gerichten mit weißem Fleisch und roten Soßen. Perfekt in Kombination mit traditionellen venezianischen und toskanischen Suppen, zubereitet mit Getreide und Hülsenfrüchten wie Kichererbsen, Platterbsen, Zolferini und Borlotti-Bohnen.

Betriebstemperatur

14 – 16°C

Alkoholgehalt

13,5%

NEPOS
VILL
Æ
+