

Valpolicella »Duca Fedele« DOC

Massimago Agr.

Valpolicella. Bekannt, aber nicht beliebt. Denn Valpolicella ist nicht weich, rund, saftig, mollig und ein wenig süßlich, wenn er echt ist. Auf »Massimago« setzt ihn die junge Camilla Rossi-Chauvenet authentisch trocken und angenehm transparent in den Gerbstoffen in Szene. Im Geschmack belebend herb und animierend spröde, denn er soll ja - wie in Italien üblich - als Essensbegleiter genossen werden. Deshalb schmeckt er bei ihr mundwässernd säuerlich und ein wenig herb, ist schlank und rasant frisch und agiert im Trunk so fröhlich, daß man sich seines entwaffnenden Charmes kaum erwehren kann. Echter Valpolicella eben. Aus den lokalen autochthonen Rebsorten Corvina, Corvinone und Rondinella gekeltert, die hier auf kargen Kalkböden stehen, die einen delikat kirschfruchtigen, sanft kräuter- und pfefferwürzigen Rotwein hervorbringen, der unweigerlich Italien-Sehnsüchte freisetzt.
Er ist die Basis für alle anderen Weine von Massimago, denen Camilla für mehr Körper und Fülle je nach gewünschtem Weintyp die in ihrem »Fruttaio« per »Ripasso« luftgetrockneten Trauben zusetzt. Ein altes traditionelles Verfahren des Veneto, das Camilla offen und transparent kommuniziert. Ihr wunderschöner Alltags-Valpolicella kommt ohne diese Süße aus. Ein »echter« und traditioneller Valpolicella im besten Sinne.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024
Restzucker: 2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt | keine önologischen Eingriffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Leichte Filtration
pH-Wert: 3.45

0,75l
IVR24604

K&U
www.weinhalle.de