

2021

## Valpolicella »Duca Fedele« DOC

### Massimago



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

0,75l

**15,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

IVR20604

Valpolicella. Bekannt, aber nicht beliebt. Amarone dagegen säuft, wer es sich leisten kann. Doch 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 leicht im Alkohol in Szene, in der Farbe unmanipuliert hell, 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 delikatsüßlichen, sanft kräuter- und pfefferwürzigen Rotwein hervorbringen, der mit den weichgespülten süßlichen Exemplaren, die man hierzulande für Valpolicella hält, nichts zu tun hat.

Camilla mazeriert die Beerenschalen während der spontanen Gärung kalt und nur kurz, um nicht zu viele Gerbstoffe aus den Schalen zu extrahieren. Sie reichert den Most ein wenig an und baut den Wein dann ohne korrigierende Eingriffe sechs Monate auf der Feinhefe im Stahltank aus. Einen solchen Naturburschen serviert man bitte kühl bei 12-16°C. Am besten zu Salaten, Fisch vom Grill und herzhafter regionaler Küche. Also auch der rheinische Sauerbraten, Maultäschle oder die Berliner Frikadelle freuen sich über diesen Begleiter, der übrigens auch perfekter Partner aller Tomaten-Präparationen ist. Und er ist die Basis für alle anderen Weine von Massimago, denen Camilla für mehr Körper und Fülle je nach gewünschtem Weintyp die in ihrem »Fruttai« per »Ripasso« luftgetrockneten Trauben zusetzt, ein altes traditionelles Verfahren des Veneto, das im Zeichen des Kommerzes leider schweren Mißbrauch erlebt. Nicht so hier. Camilla pflegt die Traditionen ihrer Heimat und kommuniziert sie offen und transparent für diesen wunderschönen Alltags-Valpolicella, der »echter« kaum sein kann.



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)