

## Valpolicella Classico DOC



Valpolicella Classico DOC  
Valpolicella Classico DOC

**Art-Nr.:** 12853

**Jahrgang:** 2023

**Grösse:** 75 cl

**Bewertung:** 17.5/20 BAP

**Ausbau:** Edelstahl

**Glasempfehlung:** Rotwein - Burgunder

**Serviervorschlag:** Leicht gekühlt

**Traubensorten:** Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara,  
Oselata

**Trinkreife:** Jetzt bis 2028

**Appellation:** Valpolicella Classico DOC

**Anbau:** Naturnah

15.60 CHF

Das Weingut Azienda Agricola Scirani di Cottini Stefano liegt im Herzen des Valpolicella Classico. Scirani ist ein traditioneller Familienbetrieb. Das Wissen und die Erfahrung werden seit Generationen von Vater an den Sohn übergeben. Die Rebberge von Scirani liegen zwischen 200 und 400 Meter über Meer. Sie werden naturnah und ökologisch bewirtschaftet. Die Bearbeitung erfolgt ohne Bewässerung und künstliche Düngung zur Erhaltung des ökologischen Gleichgewichts.

Die Trauben des Valpolicella Classico DOC stammen aus den Rebbergen Ronchiel und La Costa und werden im Oktober von Hand gelesen.

Der Valpolicella Classico ist aus den gleichen Trauben vinifiziert wie der Amarone. Die Assemblage ist 60% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella, 7% Molinara, 3% Oselata. Der Ausbau erfolgt im Tank.

Daraus entsteht ein hochklassiger Valpolicella Classico.

Dunkles Rubinrot mit Purpur-Reflexen.

Ein enorm intensives Bouquet. Viel Frucht, Gelée, schwarze Beeren, mit der Luft kommen sehr schöne Kamin-, Rauch- und Speckaromen hervor.

Vollmundig, süss im Antrunk, Brombeeren, wieder Speck- und Kaminnoten, feine, gut eingebundene Gerbstoffe, elegante stützende Säure, langer Abgang - ausgezeichnet.

17.5/20 BAP – jetzt bis 2028

Viel Trinkspass für wenig Geld mit nur 12.5° Volumen.