



Valpolicella DOC

## Il Valpo 2021 La Giuva

**CHF 16.50**

 75cl  
 12.5%  
 Veneto  
**AN** 27647521

### Vinifikation

Nach der Lese werden die Trauben in Holzkisten für zwei Wochen angetrocknet und anschliessend bei möglichst tiefen Temperaturen vergoren. Der Ausbau ist dann mit drei Monaten im Edeltank sehr kurz, damit die Frucht unbeeinträchtigt in die Flasche gelangen kann.

### Degustationsnotiz Nase

Animierend rote Frucht, viel Waldbeeren und Aromen nach roten Kirschen, Kräutern, Veilchen und etwas Marzipan.

### Degustationsnotiz Gaumen

Sehr elegant und delikat, fruchtbetont und saftig im Fluss, mit leichtem Körper ausgestattet, mit gutem Spiel und einem frischen Finale. Die tiefen 12% Volumen Alkohol machen den Trinkgenuss leicht und angenehm.

### Passt zu

Pastavariationen, hellem Fleisch und nicht zu rezenten Käseplatten.

### Trinkreife

Jahrgang + 4 Jahre

### Produzent

Wenn man bei einem Italiener, der sich für Fussball interessiert – also eigentlich jedem Italiener – den Namen Alberto Malesani erwähnt, dann fangen Augen an zu leuchten. Verona, Florenz, Parma, Udine, Bologna, Genua und Palermo sind Stationen, die dieser in seiner Karriere als Trainer erfolgreich be-treut hat. Während dieser Zeit, genauer im Jahre 1999, bestritt die Mannschaft von Alberto ein Aus-wärtsspiel im UEFA-Cup gegen Bordeaux. Der Schritt lag nahe, dass er in diesen Tagen ein paar her-vorragende Bordeaux probieren konnte und seine Leidenschaft für Wein war geweckt. Aus dieser Leidenschaft wurde ein Traum, den Alberto sich zusammen mit seinen Töchtern nun erfüllen konnte.

Dort wo Alberto aufgewachsen ist, in den Hügeln um Verona, investierte er in seine eigene Cantina und nannte sie La Giuva, nach den Vornamen seiner Töchter Giulia und Valentina.



## Il Valpo 2021 La Giuva

### Region

Veneto ist die vielfältigste Weinanbauregion Italiens. Die Weinanbaugebiete Venetiens ziehen sich vom Gardasee an den Voralpen entlang bis zur Adria-Lagune nahe Venedig und weiter nordöstlich an die Grenze zum Friaul. Auf einer Fläche von rund 80'000 Hektaren werden vor allem die Sorten Garganega, Glera und Corvina – die zusammen mit Rondinella die Basis für die berühmten Amarone, Valpolicella und Bardolina bilden – angebaut.