



Rosso di Valtellina DOC

Vesper 2023 Convento San Lorenzo

CHF 21.00

 14%
 Valtellina
AN 20737523

Vinifikation

Der Ausbau erfolgt im grossen Holzfass (500l) für 6 Monate

Degustationsnotiz Nase

Die Aromen in der Nase sind Moos und Waldboden. Rote Waldbeeren geben dem Wein seine Fruchtigkeit.

Degustationsnotiz Gaumen

Seine Frische und Fruchtigkeit lässt den Wein sehr gefällig wirken. Die Aromen nach Unterholz, roten Kirschen und Waldbeeren sind sehr dominant.

Passt zu

Veltliner Spezialitäten, wie Trockenfleisch, Käse, Pizzocheri. Herrlich zu Antipasti, Pizzen und Pasta aller Art zu geniessen. Veltlinerbraten und Kaninchen. Als auch zu Schweinefleisch jeglicher Art.

Trinkreife

Jahrgang + 4 Jahre

Produzent

Der Winzer und Önologe Mamete Prevostini hat ein neues Projekt lanciert: das Weingut Convento San Lorenzo. Rund um das ehemalige Kloster San Lorenzo, in der Kernzone Valtellina Sassella, gruppieren sich die alten Nebbiolo Rebberge um die einzigartige Lage Clos San Lorenzo. Diese spezielle Lage in der Valtellina mit dem vorteilhaften Mikroklima ist ein Garant für die Produktion von Spitzenweinen.

Region

Die Region Valtellina zeichnet sich durch ein besonders günstiges Klima aus, das perfekte Voraussetzungen für hochwertigen Weinbau schafft. Dabei ist die Region einer der wenigen Orte ausserhalb des Piemonts, wo die Nebbiolo-Traube gedeiht. Ausserdem hat sie die grössten zusammenhängende Terrassenlandschaft Italiens und umfasst mehr als 995 Hektaren Rebfläche, auf der hauptsächlich Nebbiolo angebaut wird. Hinzu kommen einige «Abkömmlinge» des Nebbiolos wie Pignola, Rossola und Prugnola.