VALENTIN WINE

Valpolicella Superiore DOP

Valpolicella Monte Lodoletta 2016

Romano dal Forno

CHF 105.00

- 75cl
- 15%
- Veneto
- Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta
- AN 66017516

Vinifikation
Veredlung für 14 Monate im neuen französischen Barrique.

Degustationsnotiz Nase
Intensiv mit marmeladigen Aromen eingekochter Früchte, Zigarrenkiste, süsser Pfeifentabak und Schokolade klingen an, sehr tiefgründig.

Degustationsnotiz Gaumen
Enorme Dichte und Intensität der Aromen, dunkle Früchte, reife Beeren, Leder, warme Eiche, wunderschöne Mineralität anzeigend, mächtiger Körper mit einer Schiffsladung reifem Tanninn und einem endlosen, mächtigen Finale.

Passt zu
Kräftigen Fleischvarianten, reifen Käsesorten, oder einfach zum Geniessen.

Trinkreife
Jahrgang + 20 Jahre

Produzent
Romano dal Forno ist der „Primus inter pares“ in der obersten Liga der italienischen Weinmacher. Nichts, aber auch gar nichts überlässt er dem Zufall. Die Rebberge sind sorgfältig gepflegte Gärten. Der kolossale Trocknungsraum ist von ausgeklügelter Perfektion. Der weitläufige Keller gleicht einer Kathedrale. Und die Weine sind die reinsten Elixiere. Von barocker Ausdruckskraft und dennoch hochfein und strahlend elegant und auf ein langes Leben hin angelegt. Mit einem Glas dal Forno hat man eine Sternstunden der Winzerkunst vor sich stehen!

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.