







Rosso Veronese IGT

Paco 2022 Paolo Cottini

CHF 19.00

-  75cl
-  13.5%
-  Veneto
-  Corvina, Rondinella, Corvinone, Syrah
- AN** 27657522

Degustationsnotiz Nase

Fruchtig- würzige Noten von Brombeeren und Kirsche mit Anflügen von Pfeffer und Chinarinde.

Degustationsnotiz Gaumen

Seidige Textur, überraschend lebendig mit gutem Körper. Reicher Abgang von reifen Früchten und Gewürzen.

Passt zu

einfach nur so oder zu rotem Fleisch

Produzent

Die Weinkellerei Paolo Cottini wurde im Jahr 2010 von Sara und Paolo Cottini im Herzen des Valpolicella Classica gegründet. Es ist die Verwirklichung eines gemeinsamen Traums, aufgebaut mit Hingabe und Aufopferung. Die Wurzeln der Familie liegen tief in der Weinbautradition, die von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Nach Jahren der Erfahrung entschied sich Paolo, etwas Eigenes zu schaffen, bei dem die Qualität an erster Stelle steht. Die Weinberge befinden sich im Valpolicella Classica, verteilt auf verschiedene Lagen und Terroirs und in unterschiedlichen Höhenlagen von 580 bis 180 Metern gelegen. Diese unterschiedlichen Böden mit ihren einzigartigen topografischen Eigenschaften, bringen Trauben von aussergewöhnlicher Qualität und Komplexität hervor - Qualitäten, die sich in den Weinen widerspiegeln. Die DOC-Weine bewahren die authentischen Aromen des Valpolicella-Weinerbes, während die IGT-Weine die persönliche Interpretation des Weins voll zum Ausdruck bringen.

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.