







Valpolicella Classico DOC

## Valpolicella Volpare 2023 La Giaretta

**CHF 13.00**

 75cl  
 14%  
 Veneto  
 Corvina, Rondinella, Molinara  
**AN** 27057523

### Vinifikation

Im Edeltank.

### Degustationsnotiz Nase

Frisch und beerig, mit köstlich reifer Aromatik nach Kirschmarmelade, Backpflaumen und süss-würzigen Noten.

### Degustationsnotiz Gaumen

Weich fließender Auftak mit viel roten Beeren, aber auch reifen Pflaumen, ergänzt durch eine dezente Frischnote, aromatisch anhaltend bis in das elegant würzige Finale.

### Passt zu

Ein perfekter Begleiter zu Pasta, aber auch zu stark gewürzten Gerichten sehr schön.

### Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

### Produzent

Das junge Winzerehepaar Francesca und Francesco arbeiten und leben auf ihrem Weingut in der Gemeinde Valgatara, ein paar Kilometer ausserhalb von Verona. Mit ihrer herzlichen und unkomplizierten Art begeistern Sie ihre treue Stammkundschaft immer aus neue für die liebliche hügelige Gartenlandschaft des Valpolicella. Ihre Leidenschaft und die vielen Stunden der Handarbeit, die sie in Weinberg und Keller investieren, sind in ihren Weinen unverkennbar. Jeder ihrer Weine trägt seine eigene, individuelle Handschrift, die von liebevoller Pflege der Weinberge und Trauben zeugt. Nach dem Motto „klein aber fein“ werden keine riesigen Mengen erzeugt – was grundsätzlich sehr sympathisch ist.

### 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.



## Valpolicella Volpare 2023 La Giaretta

### Subregion

Das norditalienische Veneto ist bekannt für seinen berühmten "Strohwein", den Amarone. Der Amarone della Valpolicella DOCG.

Er wird gekeltert aus den Rebsorten Corvina, Corvinone und Rondinella. Die ausgewählten, hochreifen ganzen Trauben wurden früher zum Trocknen bzw zum Rosinieren auf Strohmatte oder Korbgeflechten ausgelegt. Heute werden sie meist in Lattenkisten in Trockenräumen mit kontrollierter Luftfeuchtigkeit und Temperatur für drei bis vier Monate getrocknet. Durch die moderne Methode wird ein mehrmaliges Anfassen verhindert, so dass sie kaum aufplatzen und so auch nicht faulen oder schimmeln. Durch die Trocknung verlieren die Trauben Feuchtigkeit aber nicht ihren Zuckergehalt. Anschliessend werden die Trauben zu einem trockenen Wein vergoren, welcher durch den hohen Zuckergehalt fast lieblich, jedoch fruchtig und konzentriert mundet. Seine Gerbstoffe sind durch die lange Reifung in Eichenfässern, heute meist Barriquefässer, feingliedrig. Die Aromenvielfalt beginnt bei Schokolade, dunklem Rum über Leder, Gewürznote und viele mehr....

Sein unvergleichliches und kostenaufwändiges Herstellungsverfahren rechtfertigt seinen Preis.