



Art.-Nr.: 40516

## MONTEZOVO CALINVERNO ROSSO VERONESE

<b>KATEGORIE</b>	Empfehlungen
<b>REBSORTEN</b>	Cabernet Sauvignon, Corvina Veronese, Corvinone, Croatina, Rondinella
<b>HERKUNFT</b>	Italien
<b>ANBAUREGION</b>	Veneto
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Indicazione geografica protetta (IGP) Rosso Veronese
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	15,0 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	9,0 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	5,8 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-18
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>EAN</b>	8032825760823
<b>AUSBAU</b>	70% Corvina & Corvinone, 20% Rondinella, 5% Croatina, 5% Cabernet Sauvignon

### BODEN

Der Calinverno-Weinberg liegt auf dem Anwesen Caprino. Es handelt sich um eine einzelne Parzelle von 12 Hektar, die sich auf 300 Metern über dem Meeresspiegel befindet. Die Rebzeilen folgen den Höhenlinien des Geländes, um von der natürlichen Belüftung optimal zu profitieren. Der Boden besteht hauptsächlich aus moränischen Steinen und Kies. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt 20 Jahre. Es gibt zwei Erziehungssysteme: Guyot an der Südseite (mit einer Pflanzdichte von 6.500 Rebstöcken pro Hektar) und Pergola an der Nordseite (mit 3.300 Rebstöcken pro Hektar). Der durchschnittliche Ertrag liegt bei etwa 6 Tonnen pro Hektar.

Anbau: Die gesamte Fläche wird nach den Prinzipien des biologischen Weinbaus bewirtschaftet. Zudem ist das Anwesen für seine Biodiversität zertifiziert und erfüllt die Kriterien für „biodiversitätsfreundlichen“ Anbau.



## BESCHREIBUNG

Die Trauben verbleiben bis Anfang November an den Reben. In dieser Zeit setzt ein natürlicher Trocknungsprozess ein: Sobald die Trauben ihre volle Zuckerreife erreicht haben, beginnen sie, am Rebstock zu dehydrieren und zu Rosinen zu werden, was die Zuckerkonzentration erhöht. Aufgrund der verschiedenen Rebsorten trocknen die Trauben jedoch unterschiedlich schnell. Die Lese erfolgt spät, wenn möglich Anfang November. Zu diesem Zeitpunkt sind die Trauben auf natürliche Weise überreif und teilweise geschrumpft. Daher spielt die manuelle Selektion während der Lese sowie die anschließende Sortierung bei der Traubenannahme eine entscheidende Rolle im Produktionsprozess dieses Weins, was zu einer weiteren Ertragsreduktion führt.

Die natürlich getrockneten Trauben werden schonend gepresst. Die anschließende Gärung dauert 25 bis 30 Tage bei kontrollierten Temperaturen von 20 bis 24°C. Nach dem Abpressen des Mosts reift der Wein 24 Monate in Tonneaux (kleine Holzfässer). Zum Abschluss folgt eine 12-monatige Flaschenreifung.

Der Wein zeigt sich in einem intensiven karmesinroten Granatton. In der Nase entfalten sich Aromen von eingelegten Kirschen und Beerenmarmelade, begleitet von Anklängen an eingelegte Veilchen, Lorbeer, Tabak, Pfeffer, Wacholder, Lakritz und Vanille. Am Gaumen präsentiert sich der Wein ausgewogen mit einem frischen Einstieg, der durch den Alkohol abgemildert wird, und samtigen Tanninen, die in einem leicht bitteren Abgang enden. Fruchtnoten und Pfeffer klingen nach.

Empfohlene Speisenbegleitung: Ideal zu geschmorten und geschabten Fleischgerichten sowie Wild. Hervorragend zu gegrilltem Fleisch und gereiftem Käse.