



VILLA MEDICI

Solaro

ROSSO VERONA IGT

Die intensiven Emotionen, die unsere Panoramen vermitteln



PROFIL

„Solaro“ beschreibt in unserem Dialekt den Zwischenboden, auf dem die Beeren trocknen. Zum größten Teil besteht der Wein aus der Rebsorte Corvina. Sie ist Hauptbestandteil des Chiaretto Bardolino sowie dieses kräftigen und strukturierten Weines und zeichnet sich damit durch eine besondere Vielseitigkeit aus.

**WANN ER
AM BESTEN
GETRUNKEN WIRD**

Dieser Wein eignet sich für besondere Anlässe und Feierlichkeiten. Die ideale Kombination ist rotes Fleisch, dem er sich dank seines würzigen und intensiven Geschmacks am Gaumen perfekt anpasst. Bei uns zu Hause wird er insbesondere am Sonntag gerne getrunken, da er zu Geschmorten und zu unserem Traditionsgericht „Pearà“ super passt.

WEINBAUGEBIET

Weingärten im Ort Sommacampagna (Verona) auf den letzten Absenkungen der östlichen moränischen Hügel im Becken Bacino Benacense.

BODEN

Kalkhaltig, lehmig, lokal felsig mit guter Exposition.

ERZIEHUNGSFORM

Guyot

**DICHTE DER
ANLAGE**

4.000-4.100 Pflanzen pro Hektar

**ERTRAG PRO
HEKTAR**

100 q/ha

WEINLESE

Oktober

**WEINBEREITUNG
UND AUSBAU**

Wenn die Trauben reif für die Ernte sind, wird der Schössling geschnitten, um den Fluss des Saftes zu unterbrechen, der von den Wurzeln bis zu den Beeren gelangt. Die geschnittenen Schösslinge trocknen langsam aus. Das langsame Austrocknen der Trauben führt zu einer Konzentration der Fruchtaromen und macht die Tannine weicher. Ernte der Trauben in kleinen Behältern. Zerkleinern und Entstielen. Fermentation unter Kontakt mit der Schale bei kontrollierter Temperatur von 25 °C in Stahlfässern für ca. 20 Tage. Verfeinerung in Stahlfässern und Barriques aus Eichenholz für ca. 18 Monate. Weiterer Ausbau in der Flasche für mindestens 3 Monate.

**ORGANOLEPTISCHE
EIGENSCHAFTEN**



Intensives rubin- und granatrotes



Intensiv, mit Noten von getrockneten Früchten, Kirsche



Samtig, würzig, mit langer Intensität



50% Corvina
25% Cabernet
25% Merlot



Alkoholgehalt:
16° - 18° C



15 % vol

Azienda Agricola Villa Medici di Caprara Luigi
Via Campagnol, 9 - 37066 Sommacampagna
VERONA — ITALY