



VILLA MEDICI

La Valle del Re

ROSSO VENETO IGT PASSITO

So herrlich wie unsere Frühlingsnachmittage



PROFIL

Dieser Wein ist äußerst süß, vollmundig, rund und kräftig. Die Weinlese verläuft sehr sorgfältig: Traube für Traube und unter ausschließlicher Verwendung von Kisten. Der Name ist auf das Gebiet zurückzuführen, in dem die Trauben geerntet werden, aber zu einem gewissen Grad ist er auch mit dem beinahe königlichen Wert dieses Weines in Zusammenhang zu bringen.

WANN ER AM BESTEN GETRUNKEN WIRD

Dank des süßen und intensiven Geschmacks ist dieser Wein die ideale Kombination zu klassischem Käseaufschnitt mit Senfsaucen. Eine weitere Kombinationsmöglichkeiten sind Röstkastanien!

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

Ende September/Oktober

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Trauben werden in entsprechenden Behältern gesammelt und im Trockenraum Fruttaia etwa zwei Monate lang bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit gelagert. Zerkleinern und entstielen. Rasten mit Schalen für ca. zwei Wochen. Sanftes Pressen und besonders langsame Fermentation über mehrere Monate. Ausbau in Stahlfässern und Barriques aus Eichenholz für mehr als 12 Monate. Weiterer Ausbau in der Flasche für mindestens 3 Monate.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

 Intensives rubinrot

 Reife getrocknete Früchte

 Süß, harmonisch, mit langem und angenehmem Gefühl



60% Corvina
40% Rondinella



Alkoholgehalt:
14° - 16° C



14,5 % vol

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