



Valetti-Bardolino Superiore Classico 2007, DOCG

(21a)

Het wijnhuis:

De geschiedenis van de Azienda Vinicola Valetti start aan het begin van de jaren 1900 met de avonturen van grootvader Angelo, een kleine producent van Bardolino wijn. De broer van Angelo stuurde hem geld om een kleine boerderij te kopen in de gemeente Pra Grande aan de rand van het dorpje Calmasino bij het Garda meer. Daar bouwde hij zijn huis en een klein wijngoed. Het familiebedrijf bestaat nog steeds en de cantina ligt in het hart van de Bardolino streek in Veneto. Valetti gebruikt alleen druiven uit de Bardolino Classico zone. De stenige bodem van dit gebied bestaat uit leem en kalk en tezamen met het typische microklimaat rond het Garda-meer zorgt dit voor de superieure kwaliteit van het product. De meeste druiven komen van wijnranken die ouder zijn dan 30 jaar.

Productiebeschrijving:

De beste druiven worden geselecteerd en handgeplukt. Daarna worden ze 6 weken gedroogd in houten kratten. Ze worden ontseld en zacht gekneusd/geperst. De maceratie vindt plaats op een temperatuur van 18° tot 28°, gedurende 10 tot 15 dagen. 2 keer per dag wordt de most 10 minuten geroerd. De rijping gebeurt deels op hout, deels op staal gedurende een jaar. Daarna wordt geblend en gebotteld.

Smaak:

Hinten van rijpe kersen en specerijen. Prachtige structuur. Delicate tannines. Finish van kersen en amandel.

Bouquet:

Levendig bouquet van rood fruit, aardbeien en kersen, op alcohol ingemaakte vruchten.

Kleur:

Helder robijnrood met paarse gloed

Serveertips:

Bij gegrild vlees en kaas. Risotto met lever.



Algemene Informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Veneto
Naam:	Valetti
Plaats:	Calmasino di Bardolino (VR)
Jaarlijkse productie wijngaard:	70000
Oppervlakte wijngaard:	7
Methode:	conventioneel
Enoloog:	Stefano Valetti

Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	rood
Aantal fl. p/jr.:	10000
Classificatie:	DOCG
Inhoud:	7,5
Alcohol %:	13,5
Druiven:	70% Corvina 20% Rondinella 10% Sangiovese
Leeftijd stokken:	30 jaar.
Bewaren:	3-4 jaar.
Beste temperatuur:	18°-20°C.
Zuurgraad:	
Restsuiker:	
Droog extract:	

Foto's kunnen afwijken (jaartal)