

VALPOLICELLA VALPANTENA 2016

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Costa Arènte
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
-
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 35 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Genagricola SPA
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Giovanni Casati
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Venetien
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
D.O.C. (Valpolicella Valpantena)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Corvina (50 %), Corvinone (30 %), Andere (10 %), Rondinella (10 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Großes Holzfass
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
5,03
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,51
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
29,20
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
25,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
90,00
- ▶ **ph** (ph)
3,28
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



VALPOLICELLA VALPANTENA 2016

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
k.A.
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot, Pergola-Veronese
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Mergel aus kalkhaltigem Felsgestein der Dolomiten
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
70 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Hanglage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
250-350 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Anfang Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima condition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
3 Monate im großen Holzfass

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Gegrillt, Hell/Weiß / Gerichte: Gerichte mit Frischkäse
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Präsentiert sich im Glas mit einem leuchtenden Rubinrot. Angenehmes Bukett, in dem Aromen von Himbeeren, roten Johannisbeeren sowie Sauerkirschen und schwarzen Pfeffer dominieren. Am Gaumen zeigt er sich saftig und ausgewogen mit weichen Tanninen und lebhafter Säure, daran schließt sich ein präsender, mittellang anhaltender Abgang an. Servieren Sie ihn idealerweise zu Vorspeisen und Hauptgerichten mit weißem Grillfleisch sowie als Begleiter zu Gerichten mit Frischkäse.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Località Costa, 86
37023 Grezzana - Verona
Italien