

Altarol Valpolicella Valpantena DOC 2021

Wissenswertes

Eigentlich bedeutet Valpantena aus dem Griechischen übersetzt "Tal aller Götter". In einer eher populistischen Variation spricht man heute vom "Tal aller Weine". Schon vor der Römerzeit war das Valpantena-Tal als das beste Weinbaugebiet um Verona bekannt. Bodenbeschaffenheit und ein besonderes Mikroklima sorgen hier für beste Wachstumsbedingungen der typischen Veroneser Trauben. Die Weine aus diesem Seitental gelten als intensiver und körperreicher als die Verwandten aus dem Valpolicella Classico. Die Übrigens ist das Valpantena die einzige anerkannte und klassifizierte Unterzone des Valpolicella Gebiets.

Anbaugebiet

Nach süden ausgerichteter Weinberg Altarol im Gebiet Valpantena zwischen den Orten Poiano und Quinto im Ortsteil Figaretto.
 Erziehungssystem: Guyot mit 4000 Stöcken/ha und einem Ertrag von 5600 kg/ha.

Traubensorte

Corvina, Rondinella, Molinara, Oseleta, Corvinone und Croatina.

Boden

Kalkhaltiger Boden vulkanischen Ursprungs.

Herstellverfahren

Die Trauben werden in der letzten Septemberdekade per Hand gelesen und in Kisten aus Holz gesammelt. Die traditionelle Rotweingärung mit häufigem Umwälzen findet in kleinen 50hl Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 28°C statt. Der Rotwein reift kurze Zeit im Stahltank und dann einige Monate in der Flasche.

Farbe

Rubinrot mit violetten Reflexen.

Bukett

Fein und fruchtig mit Anklänge an Kirschen, Pflaumen, Brombeeren und einem intensiven Veilchenduft.

Geschmack

Trocken, würzig, frisch, fruchtig und sehr gut ausgewogen. Erinnert an Sauerkirsche und Waldbeeren.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei 16-18°C.

Lagerung

Der Der Valpolicella Valpantena DOC Alterol kann noch bis zu 2-3 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviovorschlag

Der Valpolicella Valpantena DOC Alterol passt optimal zu Antipasti, zu ersten Gängen mit Nudeln oder Reis und zu gekochten Fleischgerichten. Auch ein trockener Rotwein zur Merenda mit Wurstwaren und Käse oder zu Pizza.



Sonstige Daten:

Art-Nr: 1455

Alkohol: 13,00% Volumen
 Gründung: 2003
 Verschluss: Korkkork
 Flaschen: 50.000
 Standort: 37142 Poiano

Säure: 5,90 g/l
 Restzucker: 2,80 g/l
 Besitzer: Mauro und Alberto Bussan
 Anbau: konventionell
 Onologe: Paolo Grigolli
 Weinberge: 10 ha
 EAN: 8034034240202